

a
MFNÍ
A R E N A - 2

ENTRANTS PER COMPARTIR **ENTRANTES PARA COMPARTIR**

Pa de vidre amb tomàquet	Pan de cristal con tomate
Taula mixta d'embotits ibèrics i formatges	Tabla de embutidos ibéricos y quesos
Carpaccio de vedella amb oli de tòfona, escames de parmesà i virutes de foie	Carpaccio de ternera con aceite de trufa, escamas de parmesano y virutas de foie
Calamars andalusa amb maionesa cítrica de llima	Calamares andaluza con mayonesa cítrica de lima
Les nostres patates braves cruixents amb salsa picant	Nuestras patatas braves crujientes con salsa picante

PRINCIPAL A ESCOLLIR **PRINCIPAL A ESCOGER**

Fals risotto vegetarià amb verdures i bolets	Falso risotto vegetariano con verduras y setas
Lingot de vedella amb reducció de vi del Priorat, parmentier trufat i cep confitat	Lingote de ternera con reducción de vino del Priorat, parmentier trufado y seta confitada
Filet de porc Ibèric amb verduretes i salsa agredolça	Solomillo de cerdo ibérico con verduritas y salsa agridulce
Suprema de corvall sobre terra d'ametlles i verdura escalivada	Suprema de corvina sobre tierra de almendras y verdura escalivada
Llom de bacallà amb allioli de panses, espinacs, espàrrecs i pinyons	Lomo de bacalao con alioli de uvas pasas, espinacas, espárragos y piñones

POSTRES A ESCOLLIR **POSTRES A ESCOGER**

Crema catalana casolana	Crema catalana casera
Pastís de formatge casolà	Tarta de queso casera
Gelats variats	Helados variados
Amanida de fruites de temporada	Ensalada de frutas de temporada

CELLER **BODEGA**

Aigua i vi DO Tarragona (1 ampolla cada 3 persones)	Agua y vino DO Tarragona (1 botella cada 3 personas)
--	--

Servei de pa inclòs **Servicio de pan incluido**

40€

/PERSONA
IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO

8 PEOPLE MINIMUM
MINIMUM 8 PERSONNES

a
MFNÍ
A R E N A - 2

STARTERS TO SHARE ENTRÉES À PARTAGER

- | | |
|---|--|
| Tomato-rubbed coca bread | Pain cristal à la tomate |
| Mixed board of cheese and Iberico cured meats | Plateau mixte de charcuteries ibériques et fromages |
| Beef carpaccio with truffle oil, Parmesan flakes and foie shavings | Carpaccio de veau à l'huile de truffe, copeaux de parmesan et copeaux de foie gras |
| Our crunchy patatas bravas with spicy sauce | Nos pommes de terre bravas croustillantes avec sauce épicée |
| Andalusian-style breaded calamari with lime mayonnaise | Calamars à l'andalouse avec mayonnaise aux agrumes et au citron vert |

CHOICE OF MAINS PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

- | | |
|---|---|
| Vegetarian faux risotto with vegetables and mushrooms | Faux risotto vegan aux légumes et champignons |
| Terrine of beef with Priorat red-wine reduction, truffled potato mash and confit porcini | Lingot de veau avec réduction de vin du Priorat, parmentier truffé et cèpe confit |
| Iberico pork fillet with vegetables and sweet-and-sour sauce | Filet de porc ibérique aux petits légumes et sauce aigre-douce |
| Sea bass supreme on almond soil with roasted vegetables | Suprême de courbine sur lit d'amandes et légumes grillés |
| Cod fillet au gratin with raisin aioli, spinach, asparagus and pine nuts | Filet de morue gratiné avec aioli aux raisins secs, épinards, asperges et pignons |

CHOICE OF DESSERTS DESSERT AU CHOIX

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------|
| Housemade crème brûlée | Crème catalane maison |
| Housemade cheesecake | Gâteau au fromage maison |
| Assorted flavours of ice cream | Glaces variées |
| Fruit salad | Salade de fruits |

BEVERAGES BOISSONS

- | | |
|---|---|
| Water, wine DO Tarragona (1 bottle/3 people) | Eau, vin DO Tarragona (1 bouteille/3 pers.) |
| Bread service included | Service de pain inclus |

40€

/PERSON | PERSONNE
VAT INCLUDED | TVA INCLUS