

# Menü Degustació



## Primers a Compartir

Pa vidre untat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva extra verge.

Burrata injectada amb pesto de ruca i tomàquets rostits.

Tàrtar de tonyina i festucs amb cruixent de plàtan mascle.

Ou a baixa temperatura, niu cruixent de blat sobre parmentier de porros i xips de pernil

## Segons a Triar

Llom de tonyina a la brasa arrebossat en sèsam, vinagreta japonesa, saltat de tirabecs i pak choi.

Entranya de vedella nacional.  
(guarnició a triar)

Ploma ibèrica, crema de cacauets i moniato fumat.

Entrecot vedell reial argentí. (+12,50€)  
(guarnició a triar)

## Postres a Triar

Cannoli de Cheesecake amb fruits vermells.

Trufes de xocolata amb aromes cítrics.

Mel i mato Arcano.



# 50€

Preu per persona IVA inclòs  
Beguda no inclosa- Mínim 2 persones

## Primers a Compartir

Pa vidre untat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva extra verge.

Brots tendres amb ànec confitat i vinagreta de 3 mostasses aromatitzada amb mel de flors.

Steak tàrtar de filet angus.

Pop a la brasa amb chimichurri sobre parmentier.

## Segons a Triar

Corball brasejat, cremós d'arrel d'api i salsa cítrica de ají groc.

Entrecot vedell reial argentí.  
(guarnició a triar)

Filet angus argentí.  
(guarnició a triar)

Ploma ibèrica, crema de cacauets i moniato fumat.

## Postre

Postre de carta a triar



# 60€

Preu per persona IVA inclòs  
Beguda no inclosa- Mínim 2 persones

# Menú Degustación



## Primeros a Compartir

Pan cristal untado con tomate de colgar y aceite de oliva extra virgen.

Burrata inyectada con pesto de rúcula y tomates asados.

Tártaro de atún y pistachos con crujiente de plátano macho.

Huevo a baja temperatura, nido crujiente de trigo sobre parmentier de puerros y chips de jamón.

## Segundos a Elegir

Lomo de atún a la brasa rebozado en sésamo, vinagreta japonesa, salteado de tirabeques y pak choi.

Entraña de ternera nacional.  
(guarnición a elegir)

Pluma ibérica, crema de cacahuets y boniato ahumado.

Entrecot novillo real argentino. (+12,50€)  
(guarnición a elegir)

## Postres a Elegir

Cannoli de Cheesecake con frutos rojos.

Trufas de chocolate con aromas cítricos.

Mel i mato Arcano.



# 50€

**Precio por persona IVA incluido**  
**Bebida no incluida- Mínimo 2 personas**

## Primeros a Compartir

Pan cristal untado con tomate de colgar y aceite de oliva extra virgen.

Brotes tiernos con pato confitado y vinagreta de 3 mostazas aromatizada con miel de flores.

Steak tartar de solomillo angus.

Pulpo à la brasa con chimichurri sobre parmentier.

## Segundos a Elegir

Corvina braseada, cremoso de apionabo y salsa cítrica de ají amarillo

Entrecot novillo real argentino.  
(guarnición a elegir)

Solomillo angus argentino.  
(guarnición a elegir)

Pluma ibérica, crema de cacahuets boniato ahumado.

## Postre

Postre de carta a elegir



# 60€

**Precio por persona IVA incluido**  
**Bebida no incluida- Mínimo 2 personas**

# Fasting Menu

## Starters to Share

Crystal bread with tomato and extra virgin olive oil.

Burrata injected with rocket pesto and roasted tomatoes.

Tuna and pistachio tartare with crispy plantain.

Low-temperature egg, crispy wheat nest on parmentier of leeks and ham chips.

## Main course to Choose

Grilled tuna loin coated in sesame, Japanese vinaigrette, sautéed snow peas, and pak choi.

National beef skirt steak.  
(garnish to choose)

Iberian pluma with peanut cream and smoked sweet potato.

Argentine royal calf ribeye. (+€12,50)  
(choice of side dish)

## Desserts to choose

Cheesecake Cannoli with red fruits.

Chocolate truffles with citrus aromas.

Arcano's Mel i Mato

**50€**

Price per person VAT included  
Drinks not included- Minimum 2 people

## Starters to Share

Crystal bread with tomato and extra virgin olive oil.

Tender sprouts with duck confit and 3-mustard vinaigrette flavored with flower honey.

Angus tenderloin steak tartare.

Grilled octopus with chimichurri on parmentier.

## Main course to Choose

Seared corvina with celery root purée and citrus yellow ají sauce.

Argentine royal calf ribeye.  
(garnish to choose)

Argentine angus tenderloin.  
(garnish to choose)

Iberian pluma with peanut cream and smoked sweet potato.

## Dessert

To choose from menu

**60€**

Price per person VAT included  
Drinks not included- Minimum 2 people