

Menü Degustació



Primers a Compartir

Croquetes de sípia i calamar amb allioli d'all negre.

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

Varietat de tomàquets km0, olives de kalamata, escalunyes confitats i perles de vermut.

Carpaccio de filet de cérvol, amb fruits vermells, mostassa i tàperes cruixents.

Segons a Triar

Entranya de vedella nacional.
(guarnició a triar)

Salmó amb toc de soja i atzavara sobre saltat d'espàrrecs, bimi i pipes de carbassa.

Ploma ibèrica, crema de cacauets i moniato fumat. (+5,50€)

Filet angus argentí. (+10,50€)
(guarnició a elegir)

Postres a Triar

Cheesecake con frutos rojos.

Trufas de chocolate con aromas cítricos.



39€

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

Menú Degustación



Primeros a Compartir

Croquetas de sepia y calamar con alioli de ajo negro.

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

Variedad de tomates km0, olivas de kalamata, chalotas encurtidos y perlas de vermut.

Carpaccio de solomillo de ciervo, con frutos rojos, mostaza y alcaparras

Segundos a Elegir

Entraña de ternera nacional.
(guarnición a elegir)

Salmón con toque de soja y agave sobre salteado de espárragos, bimi y pipas de calabaza.

Pluma ibérica, crema de cacahuets y boniato ahumado. (+5,50€)

Solomillo angus argentino. (+10,50€)
(guarnición a elegir)

Postres a Elegir

Cheesecake con frutos rojos.

Trufas de chocolate con aromas cítricos.



39€

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

Fasting Menu



Starters to Share

Cuttlefish and squid croquettes with black garlic aioli.

Crystal bread with tomato and extra virgin olive oil.

Variety of locally farmed tomatoes, Kalamata olives, confit shallots, and vermouth pearls.

Venison tenderloin carpaccio with red berries, mustard, and crispy capers.

Main to Choose

National beef skirt steak.
(garnish to choose)

Salmon with a touch of soy and agave on sautéed asparagus, bimi, and pumpkinseeds.

Iberian pluma with peanut cream and smoked sweet potato. (+5,50€)

Argentine Angus tenderloin. (+10,50€)
(garnish to choose)

Desserts to choose

Cheesecake Cannoli with red fruits.

Chocolate truffles with citrus aromas.



39€

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

In order to provide the best of our service, let us know your dietary needs

www.arcanobarcelona.com