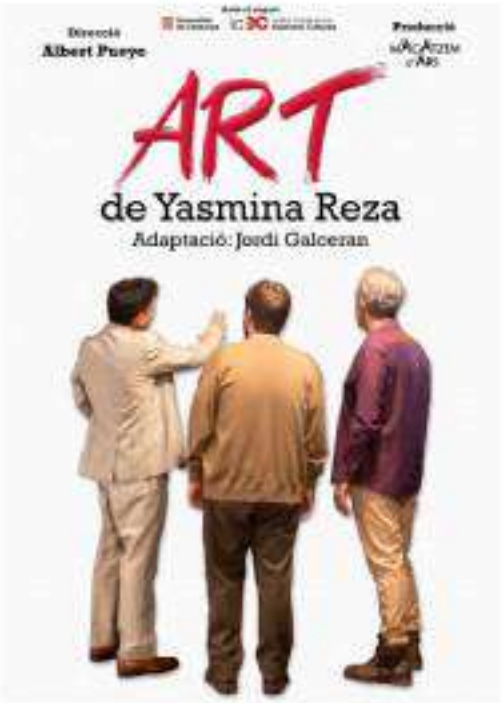
SALA ARS
Teatre Bcn

ART
de Yasmina Reza
Adaptació: Jordi Galceran

GASTRONOMIA
la cuina de
Laietana
RESTAURANT
MEDITERRÀNIA



MENÚ DEGUSTACIÓ 1

TAPES

Totes incloses

OLIVES VARIADES "LA CUINA"
PERNIL 100% IBÈRIC TALLAT A MÀ
PA DE COCA TORRAT AMB TOMÀQUET OLI D'OLIVA I SAL
FORMATGE MANXEC CURAT RESERVA
CROQUETES DE LA CASA DE BACALLÀ
CALAMARS A LA ROMANA AMB SALSA ROMESCO
LLAGOSTINS A LA PLANXA
MUSCLOS DE ROCA GALLECS AL VAPOR

POSTRE -Triar un
TIRAMISÚ DE LA CASA / GELAT DEL DIA

Inclou
Dues begudes

48,00€ (IVA inclòs)

MENÚ DEGUSTACIÓ 2

TAPES - *Totes incloses*

PERNIL 100% IBÈRIC TALLAT A MÀ
PA DE COCA TORRAT AMB TOMÀQUET
FORMATGE MANXEC CURAT RESERVA
CROQUETES CASOLANES DE BACALLÀ
LLAGOSTINS A LA PLANXA
MUSCLOS DE ROCA GALLECS AL VAPOR

ARROSSOS/CARN/PEIX - Triar un

ARRÒS AMB CARXOFES, CLOÏSSES, GAMBES PELADES I CEPS
PAELLA DE VERDURES VARIADES
PEIX DEL DIA AMB VERDURETES VARIADES
FIDEUÀ AMB GAMBES, CALAMARS, MUSCLOS, CARXOFES, PEBROT VERMELL I PÈSOLS
ENTRECOT DE VEDELLA BASCA AMB GUARNICIÓ
ARRÒS NEGRE AMB MUSCLOS, GAMBES PELADES, CALAMARS, CARXOFES I TINTA DE CALAMAR
ARRÒS AMB GAMBES, CALAMARS I MUSCLOS. TOT PELAT LLEST PER MENJAR

POSTRES - Triar un
TIRAMISÚ CASOLÀ, BROWNIE LA CUINA O GELAT DEL DIA

58,00€ (IVA inclòs)

MENÚ DEGUSTACIÓ 3

ENTRANTS - Tots inclosos

PERNIL IBÈRIC TALLAT A MÀ AMB PA DE COCA TORRAT AMB TOMÀQUET, OLI D'OLIVA I SAL
CROQUETES DE GAMBES DE PALAMÓS
TACS DE TONYINA BLUEFIN AMB SALSA DE SOJA I GINGEBRE
TRADICIONALS BUNYOLS DE BACALLÀ
PA DE COCA CRUIXENT AMB TÀRTAR DE TOMÀQUET I ALVOCAT AMB ANXOVA DEL CANTÀBRIC "TRIPLE 0"
"ZAMBURIÑA" A LA PLANXA AMB CRUIXENT DE PERNIL

PLAT PRINCIPAL - Triar un

FILET DE VEDELLA AMB BOLETS DE TEMPORADA
CORVINA SALVATGE AMB VERDURETES
ARRÒS "LA CUINA DE LAIETANA" AMB CARXOFES, CLOÏSSES, GAMBES PELADES I CEPS
PAELLA DEL SENYORET (TOT PELAT) AMB GAMBES, CALAMARS I MUSCLOS

POSTRES - Triar un

MIL FULLES DEL XEF JHEREMY
TORRIJA CARAMEL·LITZADA AMB GELAT DE VAINILLA

76,00€ (IVA inclòs)

Begudes incloses amb els menús 2 i 3
Aigua mineral
Vi blanc Tres Peus al Gat DO Penedès
Vi negre Portium DO Penedès
Copa de cava amb les postres Escofet Rosell 1731 Brut Nature Reserva
Infusions o cafès

Y NO QUEDARÁ NINGUNO
de AGATHA CHRISTIE

SALA ARS
Teatre Bcn

GASTRONOMIA
la cuina de
Laietana
RESTAURANT
MEDITERRÀNIA



MENÚ DEGUSTACIÓ 1

TAPES

Totes incloses

OLIVES VARIADES "LA CUINA"

PERNIL 100% IBÈRIC TALLAT A MÀ

PA DE COCA TORRAT AMB TOMÀQUET OLI D'OLIVA I SAL

FORMATGE MANXEC CURAT RESERVA

CROQUETES DE LA CASA DE BACALLÀ

CALAMARS A LA ROMANA AMB SALSA ROMESCO

LLAGOSTINS A LA PLANXA

MUSCLOS DE ROCA GALLECS AL VAPOR

POSTRE -Triar un

TIRAMISÚ DE LA CASA / GELAT DEL DIA

Inclou

Dues begudes

49,00€ (IVA inclòs)

MENÚ DEGUSTACIÓ 2

TAPES - *Totes incloses*

PERNIL 100% IBÈRIC TALLAT A MÀ

PA DE COCA TORRAT AMB TOMÀQUET

FORMATGE MANXEC CURAT RESERVA

CROQUETES CASOLANES DE BACALLÀ

LLAGOSTINS A LA PLANXA

MUSCLOS DE ROCA GALLECS AL VAPOR

ARROSSOS/CARN/PEIX - Triar un

ARRÒS AMB CARXOFES, CLOÏSSES, GAMBES PELADES I CEPS

PAELLA DE VERDURES VARIADES

PEIX DEL DIA AMB VERDURETES VARIADES

FIDEUÀ AMB GAMBES, CALAMARS, MUSCLOS, CARXOFES, PEBROT VERMELL I PÈSOLS

ENTRECOT DE VEDELLA BASCA AMB GUARNICIÓ

ARRÒS NEGRE AMB MUSCLOS, GAMBES PELADES, CALAMARS, CARXOFES I TINTA DE CALAMAR

ARRÒS AMB GAMBES, CALAMARS I MUSCLOS. TOT PELAT LLEST PER MENJAR

POSTRES - Triar un

TIRAMISÚ CASOLÀ, BROWNIE LA CUINA O GELAT DEL DIA

59,00€ (IVA inclòs)

MENÚ DEGUSTACIÓ 3

ENTRANTS - Tots inclosos

PERNIL IBÈRIC TALLAT A MÀ AMB PA DE COCA TORRAT AMB TOMÀQUET, OLI D'OLIVA I SAL

CROQUETES DE GAMBES DE PALAMÓS

TACS DE TONYINA BLUEFIN AMB SALSA DE SOJA I GINGEBRE

TRADICIONALS BUNYOLS DE BACALLÀ

PA DE COCA CRUIXENT AMB TÀRTAR DE TOMÀQUET I ALVOCAT AMB ANXOVA DEL CANTÀBRIC "TRIPLE 0"

"ZAMBURIÑA" A LA PLANXA AMB CRUIXENT DE PERNIL

PLAT PRINCIPAL - Triar un

FILET DE VEDELLA AMB BOLETS DE TEMPORADA

CORVINA SALVATGE AMB VERDURETES

ARRÒS "LA CUINA DE LAIETANA" AMB CARXOFES, CLOÏSSES, GAMBES PELADES I CEPS

PAELLA DEL SENYORET (TOT PELAT) AMB GAMBES, CALAMARS I MUSCLOS

POSTRES - Triar un

MIL FULLES DEL XEF JHEREMY

TORRIJA CARAMEL·LITZADA AMB GELAT DE VAINILLA

77,00€ (IVA inclòs)

Begudes incloses amb els menús 2 i 3

Aigua mineral

Vi blanc Tres Pous al Gat DO Penedès

Vi negre Portium DO Penedès

Copa de cava amb los postres Escofet Rosell 1731 Brut Nature Reserva

Infusions o cafès

SALA ARS
Teatre Bcn

TERRA BAIXA

GASTRONOMIA
la cuina de Laietana
RESTAURANT MEDITERRÀNIA



MENÚ DEGUSTACIÓ 1

TAPES

Totes incloses

OLIVES VARIADES "LA CUINA"

PERNIL 100% IBÈRIC TALLAT A MÀ

PA DE COCA TORRAT AMB TOMÀQUET OLI D'OLIVA I SAL

FORMATGE MANXEC CURAT RESERVA

CROQUETES DE LA CASA DE BACALLÀ

CALAMARS A LA ROMANA AMB SALSA ROMESCO

LLAGOSTINS A LA PLANXA

MUSCLOS DE ROCA GALLECS AL VAPOR

POSTRE -Triar un

TIRAMISÚ DE LA CASA / GELAT DEL DIA

Inclou

Dues begudes

48,00€ (IVA inclòs)

MENÚ DEGUSTACIÓ 2

TAPES - *Totes incloses*

PERNIL 100% IBÈRIC TALLAT A MÀ

PA DE COCA TORRAT AMB TOMÀQUET

FORMATGE MANXEC CURAT RESERVA

CROQUETES CASOLANES DE BACALLÀ

LLAGOSTINS A LA PLANXA

MUSCLOS DE ROCA GALLECS AL VAPOR

ARROSSOS/CARN/PEIX - Triar un

ARRÒS AMB CARXOFES, CLOÏSSES, GAMBES PELADES I CEPS

PAELLA DE VERDURES VARIADES

PEIX DEL DIA AMB VERDURETES VARIADES

FIDEUÀ AMB GAMBES, CALAMARS, MUSCLOS, CARXOFES, PEBROT VERMELL I PÈSOLS

ENTRECOT DE VEDELLA BASCA AMB GUARNICIÓ

ARRÒS NEGRE AMB MUSCLOS, GAMBES PELADES, CALAMARS, CARXOFES I TINTA DE CALAMAR

ARRÒS AMB GAMBES, CALAMARS I MUSCLOS. TOT PELAT LLEST PER MENJAR

POSTRES - Triar un

TIRAMISÚ CASOLÀ, BROWNIE LA CUINA O GELAT DEL DIA

58,00€ (IVA inclòs)

MENÚ DEGUSTACIÓ 3

ENTRANTS - Tots inclosos

PERNIL IBÈRIC TALLAT A MÀ AMB PA DE COCA TORRAT AMB TOMÀQUET, OLI D'OLIVA I SAL

CROQUETES DE GAMBES DE PALAMÓS

TACS DE TONYINA BLUEFIN AMB SALSA DE SOJA I GINGEBRE

TRADICIONALS BUNYOLS DE BACALLÀ

PA DE COCA CRUIXENT AMB TÀRTAR DE TOMÀQUET I ALVOCAT AMB ANXOVA DEL CANTÀBRIC "TRIPLE 0"

"ZAMBURIÑA" A LA PLANXA AMB CRUIXENT DE PERNIL

PLAT PRINCIPAL - Triar un

FILET DE VEDELLA AMB BOLETS DE TEMPORADA

CORVINA SALVATGE AMB VERDURETES

ARRÒS "LA CUINA DE LAIETANA" AMB CARXOFES, CLOÏSSES, GAMBES PELADES I CEPS

PAELLA DEL SENYORET (TOT PELAT) AMB GAMBES, CALAMARS I MUSCLOS

POSTRES - Triar un

MIL FULLES DEL XEF JHEREMY

TORRIJA CARAMEL·LITZADA AMB GELAT DE VAINILLA

76,00€ (IVA inclòs)

Begudes incloses amb els menús 2 i 3

Aigua mineral

Vi blanc Tres Pous al Gat DO Penedès

Vi negre Portium DO Penedès

Copa de cava amb los postres Escofet Rosell 1731 Brut Nature Reserva

Infusions o cafès

SALA ARS
Teatre Bcn

No et vesteixis per sopar

GASTRONOMIA
la cuina de Laietana
RESTAURANT MEDITERRÀNIA



MENÚ DEGUSTACIÓ 1

TAPES

Totes incloses

OLIVES VARIADES "LA CUINA"

PERNIL 100% IBÈRIC TALLAT A MÀ

PA DE COCA TORRAT AMB TOMÀQUET OLI D'OLIVA I SAL

FORMATGE MANXEC CURAT RESERVA

CROQUETES DE LA CASA DE BACALLÀ

CALAMARS A LA ROMANA AMB SALSA ROMESCO

LLAGOSTINS A LA PLANXA

MUSCLOS DE ROCA GALLECS AL VAPOR

POSTRE -Triar un

TIRAMISÚ DE LA CASA / GELAT DEL DIA

Inclou

Dues begudes

47,00€ (IVA inclòs)

MENÚ DEGUSTACIÓ 2

TAPES - *Totes incloses*

PERNIL 100% IBÈRIC TALLAT A MÀ

PA DE COCA TORRAT AMB TOMÀQUET

FORMATGE MANXEC CURAT RESERVA

CROQUETES CASOLANES DE BACALLÀ

LLAGOSTINS A LA PLANXA

MUSCLOS DE ROCA GALLECS AL VAPOR

ARROSSOS/CARN/PEIX - Triar un

ARRÒS AMB CARXOFES, CLOÏSSES, GAMBES PELADES I CEPS

PAELLA DE VERDURES VARIADES

PEIX DEL DIA AMB VERDURETES VARIADES

FIDEUÀ AMB GAMBES, CALAMARS, MUSCLOS, CARXOFES, PEBROT VERMELL I PÈSOLS

ENTRECOT DE VEDELLA BASCA AMB GUARNICIÓ

ARRÒS NEGRE AMB MUSCLOS, GAMBES PELADES, CALAMARS, CARXOFES I TINTA DE CALAMAR

ARRÒS AMB GAMBES, CALAMARS I MUSCLOS. TOT PELAT LLEST PER MENJAR

POSTRES - Triar un

TIRAMISÚ CASOLÀ, BROWNIE LA CUINA O GELAT DEL DIA

57,00€ (IVA inclòs)

MENÚ DEGUSTACIÓ 3

ENTRANTS - Tots inclosos

PERNIL IBÈRIC TALLAT A MÀ AMB PA DE COCA TORRAT AMB TOMÀQUET, OLI D'OLIVA I SAL

CROQUETES DE GAMBES DE PALAMÓS

TACS DE TONYINA BLUEFIN AMB SALSA DE SOJA I GINGEBRE

TRADICIONALS BUNYOLS DE BACALLÀ

PA DE COCA CRUIXENT AMB TÀRTAR DE TOMÀQUET I ALVOCAT AMB ANXOVA DEL CANTÀBRIC "TRIPLE 0"

"ZAMBURIÑA" A LA PLANXA AMB CRUIXENT DE PERNIL

PLAT PRINCIPAL - Triar un

FILET DE VEDELLA AMB BOLETS DE TEMPORADA

CORVINA SALVATGE AMB VERDURETES

ARRÒS "LA CUINA DE LAIETANA" AMB CARXOFES, CLOÏSSES, GAMBES PELADES I CEPS

PAELLA DEL SENYORET (TOT PELAT) AMB GAMBES, CALAMARS I MUSCLOS

POSTRES - Triar un

MIL FULLES DEL XEF JHEREMY

TORRIJA CARAMEL·LITZADA AMB GELAT DE VAINILLA

75,00€ (IVA inclòs)

Begudes incloses amb els menús 2 i 3

Aigua mineral

Vi blanc Tres Pous al Gat DO Penedès

Vi negre Portium DO Penedès

Copa de cava amb los postres Escofet Rosell 1731 Brut Nature Reserva

Infusions o cafès