



MENÚ 1

AL CENTRO PARA COMPARTIR

1 PLATO PARA CADA 4 PERSONAS

Tabla de Jamón de Bellota con Salmorejo

Croquetas de Jamón

Ensaladilla de Langostinos

Berenjenas Fritas con Miel de Caña

Revuelto de la Casa (Verduras, Chorizo y Patatas)

*Solomillo Ibérico con Salsa a elegir
(Carbonara, Whisky ó Roquefort)*

POSTRES

Mini Pastelería Surtida y café

BODEGA: *Vino Tinto, Manzanilla, Vino Blanco, Cerveza,
Refresco y Agua M. (4 bebidas por persona).*

PRECIO: *24€ (Con un Combinado whisky/ron/ginebra 27 €)*

10% IVA incluido



MENÚ 2

AL CENTRO PARA COMPARTIR

1 PLATO PARA CADA 4 PERSONAS

Jamón de Bellota

Queso Puro de Oveja

Tabla de Bacalao Ahumado con Salmorejo

Ensalada de Canónigos con Pollo, Queso y Nueces

Croquetas de Jamón

Revuelto de Habitas Baby con Jamón

*Solomillo Ibérico con Salsa a elegir
(Carbonara, Whisky ó Roquefort)*

POSTRES

Mini Pastelería Surtida y café

BODEGA: *Vino Tinto, Manzanilla, Vino Blanco, Cerveza,
Refresco y Agua M. (4 bebidas por persona).*

PRECIO: *27€ (Con un Combinado whisky/ron/ginebra 30€)*

10% IVA incluido

Válido hasta el 15 de Septiembre de 2020



MENÚ 3

APERITIVOS PARA COMPARTIR AL CENTRO DE MESA 1 PLATO PARA CADA 4 PERSONAS

*Queso Puro de Oveja
Tabla de Jamón de Bellota con Salmorejo
Revuelto de Habitas Baby con Jamón
Berenjenas Fritas con Miel de Caña*

1º PLATO A ELEGIR

*Ensalada de Canónigos con Queso, Pollo y Nueces
ó
Salmorejo con Jamón
ó
Ensaladilla de Langostinos
ó
Ensalada Mezclum de Hojas Verdes con Queso de Cabra y Pasas*

2º PLATO A ELEGIR

*Solomillo Ibérico con Salsa (Carbonara, Whisky ó Roquefort)
ó
Presa Ibérica
ó
Bacalao a la plancha sobre cama de tomate frito casero
ó
Ventresca de Atún a la Plancha sobre Salmorejo*

POSTRES

Mini Pastelería Surtida y Café.

***BODEGA:** Vino Tinto, Manzanilla, Vino Blanco, Cerveza,
Refresco y Agua M. (4 bebidas por persona).*

***PRECIO:** 30€ (Con un Combinado whisky/ron/ginebra 33€) 10% IVA incluido*

Válido hasta el 15 de Septiembre de 2020



MENÚ 4

APERITIVOS PARA COMPARTIR AL CENTRO DE MESA 1 PLATO PARA CADA 4 PERSONAS

*Jamón de Bellota
Queso Puro de Oveja
Anchoas del Cantábrico
Ensalada Mezclum de Hojas Verdes con Queso de Cabra y Pasas
Bombones de Foie
Brochetitas de tomate y Mozzarella*

1º PLATO

Arroz

2º PLATO A ELEGIR

*Confit de Pato al Pedro Ximénez
ó
Bacalao a la plancha sobre cama de tomate frito natural*

POSTRES

Tartas de Naranja, Chocolate Blanco, Flan de Queso o Tocino de Cielo y café.

BODEGA: *Cualquier Bebida Incluida más una Selección de Nuestros Mejores Tintos, Blancos, Manzanillas, Vinos Dulces y Cavas Maridadas durante la Velada*

PRECIO: 40 € (43€ con un Combinado whisky/ron/ginebra) 10% IVA incluido



COCKTAIL Nº 1

Queso puro de Oveja

Tabla de Jamón de Bellota con salmorejo

Tabla de Carne Mechada con Pimientos Asados

Huevos de Codorniz con Chorizo

Pechuga rellena de Dátiles y Queso

Croquetas caseras de Jamón de bellota

Cazuelita individual de Caldereta

Presa Ibérica trinchada con Mojo Picón

POSTRES

Mini pastelería y café

BODEGA: *Vino Tinto, Ribera o Rioja, Manzanilla, Vino Blanco, Cerveza, Refrescos y Agua M.*

Duración aproximada del Aperitivo: Hora y media

PRECIO: *27€ (30€ con un Combinado whisky/ron/ginebra) IVA incluido*



COCKTAIL Nº 2

Jamón de Bellota

Queso puro de Oveja

Tabla de Jamón de Bellota con salmorejo

Tabla de Bacalao con salmorejo

Huevos de Codorniz con Chorizo

Croquetas caseras de Jamón de Bellota

Cazuelita individual de Caldereta

Presa Ibérica trinchada con Mojo Picón

Cazuelita individual de Arroz a la Marinera

POSTRES

Mini pastelería y café

BODEGA: Vino Tinto, Ribera o Rioja, Manzanilla, Vino Blanco, Cerveza, Refrescos y Agua M.

Duración aproximada del Aperitivo: Dos horas

PRECIO: 30€ (33€ con un Combinado whisky/ron/ginebra) IVA incluido



COCKTAIL Nº 3

Jamón de Bellota

Queso puro de Oveja

Brocheta de Tomate Cherry y Mozzarella

Chupito de Gazpacho de Aguacate

Sinfonía de Croquetas caseras

Canapés de Anchoas

Bombones de Foie

Langostino envuelto en Pasta Filo

Pechuga rellena de Dátiles y Queso

Friturilla variada

(cazón en adobo, taquitos de merluza y chocos fritos)

Cazuelita individual de Carrillada Ibérica

Presal Ibérica trinchada con Mojo Picón

POSTRES

Mini pastelería y café

BODEGA: *Vino Tinto, Ribera o Rioja, Manzanilla, Vino Blanco, Cerveza, Refrescos y Agua M.*

Duración aproximada del Aperitivo: Dos horas

PRECIO: *35€ (38€ con un Combinado whisky/ron/ginebra) IVA incluido*

Válido hasta el 15 de Septiembre de 2020



MENÚ NIÑOS

APERITIVOS PARA COMPARTIR AL CENTRO DE MESA

1 PLATO PARA CADA 4 PERSONAS

Queso de Oveja

Tortilla de Patatas

Croquetas Caseras de Jamón

2º PLATO A ELEGIIR

San Jacobo de Solomillo de jamón y queso

ó

Nuggets de pollo

ó

Hamburguesa de pollo y queso con patatas chips

POSTRES

Tarta de Chocolate blanco

BODEGA: Refrescos, Zumos y Agua Mineral

PRECIO: 18€ (10% IVA incluido)

Válido hasta el 15 de Septiembre de 2020



TABERNA DEL ARENAL

C/ Almirante Lobo Nº 2 C.P. 41001 Tfno. 954221142

Edificio Cristina, a 100 metros de la Torre del Oro

Correo electrónico tabernas@arengalia.es

www.arengalia.es

Teléfono de Reservas 954622164

Persona de contacto:

Luisa López

Reservas llamando al tlf 954622164 de 9h a 14h de lunes a viernes o rellenando el formulario.

Reservas sólo para grupos de 8 a 20 comensales, pudiendo ser con menús previamente concertados o a la carta (en este último caso no se servirán tapas, excepto en los platos que únicamente se sirvan en ese formato)

No se admiten despedidas de solter@s ni personas disfrazadas. Así como canticos de celebraciones

En la terraza no se hacen reservas.

Las reservas de almuerzo serán de 14h a 14,30h y de cenas 21h a 21,30h. Una vez llegado el primer comensal el servicio empezará a los 15 minutos. Se ruega máxima puntualidad

Para formalizar y confirmar la reserva, se le enviara un correo electrónico para acceder a la pasarela de pago para abonar el 25% en el caso de menús y 3€ por comensales en el caso de carta. Los importes restantes se abonarán al finalizar el servicio. Usted tiene hasta una hora antes del servicio para cancelar la reserva. Si no es así, y pasado 15 minutos de la hora de la reserva, perderá la reserva y la cantidad abonada no se .reembolsará.

GRUPOS CON MENÚS CONCERTADOS

Las consumiciones de barra no están incluidas en el menú y deberán ser abonadas aparte.

El número definitivo de comensales deberá ser confirmado tres días antes del servicio. Este número será el mínimo para facturar por el servicio realizado.

Se podrá realizar modificaciones en los menús, aunque éstas pueden afectar al precio final del mismo.

El salón quedará libre para los almuerzos cómo máximo a las 18:30h.

Tabernas Arengalia se reserva el derecho de modificar las presentes Términos y/o Condiciones Generales de contratación, informando a los usuarios de las modificaciones efectuadas a través de www.arengalia.com

07/06/2020