

Menu Degustação

(Sugestão do Chef)

Menu Arola

68€

(por pessoa)

Mínimo 2 pessoas

Tapas

Burrata

Camarão de Madagáscar

Batatas Bravas

Croquetes “de Caça”

Prato Principal *

Arroz do Mar

Rigatonni

Entrecôte Maturado

Momento Doce

Texturas Vegan

Copa Catalana

* Escolher uma das opções de prato principal.

A escolha de um segundo prato principal implicará um suplemento de 17€.

Degustação de 3 vinhos

38€

(por pessoa)

Flautas

| | |
|----------------------------|-----|
| Queijo e Manjericão | 17€ |
|----------------------------|-----|

Mozzarella, tomate, manjericão

| | |
|--------------|-----|
| Trufa | 18€ |
|--------------|-----|

Mozzarella, tomate, óleo de trufa

| | |
|------------------|-----|
| “5 Jotas” | 18€ |
|------------------|-----|

Mozzarella, tomate, presunto ibérico

| | |
|---------------|-----|
| Mimita | 18€ |
|---------------|-----|

Mozzarella, tomate, camarão, abacate, coentros, merkén

| | |
|--------------------|-----|
| Queijo Brie | 19€ |
|--------------------|-----|

Mozzarella, tomate, pancetta, milho, oregãos

Arroz/Massa (2 pessoas)

| | |
|--------------------------|-----|
| Arroz “Martajada” | 32€ |
|--------------------------|-----|

Tomate, jalapeños, berlingela frita

| | |
|-------------------------|-----|
| Arroz de Legumes | 28€ |
|-------------------------|-----|

Legumes da temporada, parmesão, idiazabal

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Arroz Cremoso de Lavagante | 52€ |
|-----------------------------------|-----|

Geleia de limão, compota de cebola roxa, aioli

| | |
|-----------------------------|-----|
| Arroz de Carabineiro | 62€ |
|-----------------------------|-----|

No seu próprio caldo, cebola, aioli verde

| | |
|--------------------------|-----|
| Arroz de Montanha | 42€ |
|--------------------------|-----|

Frango, pancetta, cogumelos

| | |
|------------------------|-----|
| Arroz de Vitela | 48€ |
|------------------------|-----|

Pancetta, cogumelos chanterelle, vitela assada, molho romesco

| | |
|------------------|-----|
| Rigatonni | 26€ |
|------------------|-----|

Cogumelos trompetas da morte, chalotas, pancetta, parmesão

| | |
|--------------------------------------|-----|
| “Fideuà” de Calamares e Choco | 38€ |
|--------------------------------------|-----|

Cebolinho, geleia de limão, compota de cebola roxa, aioli

No Carvão

| | |
|--|---------|
| Robalo Assado (1/2 dose) | 34€/65€ |
| Com molho citronete | |
| Pregado Assado | 58€ |
| Linguado “à la Meunière” | 62€ |
| Limão, salsa, alcaparras | |
| Frango Assado (1/2 dose) | 18€/32€ |
| Em marinada de especiarias | |
| Hambúrguer de Novilho “No Prato” | 23€ |
| Cebola confitada, queijo brie, ovo a baixa temperatura, pancetta | |
| Presas de Porco Ibérico | 26€ |
| Em marinada de ervas e especiarias | |
| Entrecôte Maturado | 46€ |
| Wagyu | 62€ |
| Flat Iron (para 2 pessoas) | 55€ |
| Chuletón (para 2 pessoas) | 62€ |
| Camarão Tigre (para 2 pessoas) | 62€ |
| Carré de Borrego (para 2 pessoas) | 62€ |
| Tomahawk Maturado (para 2 pessoas) | 86€ |

Guarnições

| | |
|--|-----|
| Mistura de Hortaliças e Rebentos | 9€ |
| Batatas Fritas Arola | 12€ |
| Batatas “Criollas” Cozidas em Sal | 9€ |
| Arroz Branco | 6€ |

Molhos

| |
|--------------------------|
| Béarnaise |
| Creme de Mostarda |
| Tomate Seco |

Momento Doce

| | |
|--|-----|
| Copa Catalana | 13€ |
| Pannacota de bolacha, sorbet de tangerina, espuma catalana | |
| Brownie de Chocolate de São Tomé | 13€ |
| Caramelo miso, avelã, cremoso de chocolate caramelizado | |
| Tarte de Queijo | 14€ |
| Tarte de queijo roquefort, mascarpone, parmesão | |
| Texturas Vegan | 12€ |
| Manga, maracujá, lima | |
| Pastelinhos do Penedo | 13€ |
| Pequenos pastéis fritos em massa fillo, baunilha, caramelo salgado | |
| Tarte Fina De Maçã Golden (para 2 pessoas – 25 min) | 23€ |



“Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado”

*IVA Incluído à taxa legal em vigor
Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações*

Os peixes e os frutos do mar são fundamentais para a saúde do nosso planeta, das comunidades onde fazemos negócios, do tipo de empresa que operamos e dos hóspedes que servimos. Nossa portfólio global de hotéis tem a responsabilidade de fornecer produtos responsáveis em apoio às nossas metas de sustentabilidade e impacto social do Serve 360 2025