



arola catering

Cocina creativa y excelente servicio
en el lugar que usted elija

La profesionalidad del chef Sergi Arola, reconocido con dos estrellas Michelin y Premio Nacional de Gastronomía, sale del restaurante al encuentro de eventos exclusivos y auténticos.

Con una cocina de autor, muy personal, inspirada en la esencia de la gastronomía catalana, Arola cuenta con un equipo joven e innovador, dispuesto a asesorarle en función de sus necesidades específicas respecto a la localización, estilo del evento y variedad de los menús, adaptándose en todo momento a sus preferencias.

El servicio de Arola Catering cuida al máximo todos sus detalles y ofrece una puesta en escena única con un montaje vanguardista, uniformes de camareros diseñados por Antonio Miró y vinos seleccionados por el sumiller de Arola.



- ▮ Arola Catering presenta una carta de platos abierta en lugar de menús cerrados para que ustedes puedan escoger las sugerencias que encuentren más interesantes.
- ▮ Para fijar los precios, encontrarán una guía a continuación de una cena. La guía indica el número de aperitivos y platos a seleccionar de la carta.
- ▮ En cuanto a la bodega, el sommelier de Arola propone diferentes opciones para cenas con una selección de interesantes vinos de las diferentes Denominaciones de Origen de nuestras tierras.



aperitivos fríos:

- ▮ pan de nueces, hígado escabechado y berenjena ahumada
- ▮ tataki de atún, lima y yogur
- ▮ esfera de foie y pipas garrapiñadas
- ▮ sardina marinada y emulsión de pasión
- ▮ bombón de tomate, caramelo de cítricos y queso de cabra
- ▮ tosta de chantarellas queso azul, espinaca y nuez moscada
- ▮ lascas de jamón ibérico
- ▮ almejas al natural, vinagreta de vodka y cítricos
- ▮ ensalada de centollo y buey de mar
- ▮ lascas de cuello, guindilla, pistacho verde e idiazábal
- ▮ royal de erizo de mar, picatostes de pan y anisados
- ▮ taco de lubina



aperitivos calientes:

- ▮ nuestras patatas bravas
- ▮ puntas de espárrago y romesco
- ▮ croquetas caseras de jamón ibérico
- ▮ cazuelita de arroz cremoso y verduritas con papada confitada
- ▮ crema ligera de boletos edulis, chicharrones de jamón y picatostes de pan
- ▮ langostinos al ajillo
- ▮ fideos a la cazuela, picada de chocolate y gratin de boletus
- ▮ infusión de bacalao, virutas de cebolla frita y piñones
- ▮ croquetas caseras de queso gorgonzola
- ▮ bocata de piquillo asado a la leña y boquerones
- ▮ royal de jamón ibérico, espuma de guisantes y garrapiñados
- ▮ pincho de cordero, coco y "Razel Hanout"
- ▮ tosta de alcachofa, membrillo y tomate



entrantes:

- ensalada de patata, berenjena ahumada, alcachofas y queso de cabra
- ensalada de bogavante, manzana, tomate y jugo de almedra tierna
- raviolis de rabo de buey, foie, papada y boletos
- lascas de cuello, guindilla, pistacho verde repelado e idiazábal
- tartar de buey de mar y centollo
- gazpacho con coral de bogavante y su ensaladita



pescados:

- ▭ rodaballo Marrakech
- ▭ lubina, verduritas glaseadas y caramelo de oliva negra
- ▭ lenguado donostiarra, guiso de Santa Pau, ajetes, espárragos silvestres y mejillones
- ▭ rape con caldo concentrado de berberechos guisantes y alcachofas



carnes:

- ▭ carrillera de ibérico glaseada, espinacas, queso de cabra y ron pasa
- ▭ solomillo asado al momento con su jugo y pimentón de la vera
- ▭ lomo de cordero, puré de alcachofas en su jugo y su picada
- ▭ cochinillo, canelón de boniato, granada y flores
- ▭ pato canetón, flan de maíz, ensaladita de flores y daikon



postres:

- ▭ mousse de yogur griego, compota de pimientos y frutos rojos
- ▭ chupito de choco pasión y coco
- ▭ corte de membrillo, piñones y cremoso de queso de cabra
- ▭ chocolate en texturas
- ▭ rosa, lima y lichy
- ▭ tartar de frutas, consomé de frutos rojos y eucalipto
- ▭ Green " todo verde"
- ▭ cake burgos, crema de sésamo, dulce de leche y café



bodega

Selección de vinos para cena:

- ▭ blanco, Pere Ventura chardonnay, Penedès
- ▭ blanco, Hermanos Lurton, viura, J&F Lurton, Rueda
- ▭ blanco, Pedro de Soutomaior, albariño, Adegas Galegas, Rías Baixas

- ▭ tinto, Inurrieta Cuatrocientos, cabernet sauvignon, merlot, Bodegas Inurrieta, Navarra
- ▭ tinto, Santa Digna Carmenère, cabernet sauvignon, Bodegas Torres, Curicó (Chile)
- ▭ tinto, Valderiz, tinta fina, Bodegas Valderiz, Ribera del Duero

- ▭ cava, L'Hereu, xarel.lo, parellada, macabeo, Raventós i Blanc
- ▭ cava, Pere Ventura Cupatge d'Honor, xarel.lo, parellada macabeo
- ▭ cava Gramona Brut imperial, xarel.lo, parellada, macabeo

* Amplia carta de vinos disponible según sus preferencias



↪ **el precio del menú incluye:**

- ↪ Aperitivo; selección de 10 variedades entre frío y caliente
- ↪ Copa de cava de bienvenida y barra de bebidas de aperitivo
- ↪ Menú; primer plato, segundo plato y postre a escoger de la carta
- ↪ Vino blanco, vino tinto y cava durante la cena a seleccionar de la carta de vinos
- ↪ Servicio de cafés e infusiones
- ↪ Bombones Oriol Balaguer para acompañar los cafés
- ↪ Servicio de 1 camarero cada 8 comensales
- ↪ Transporte en Barcelona
- ↪ Material de servicio
 - ↪ Mantelería de tafetán con amplia gama de colores a elegir
 - ↪ Vajilla blanca, cristalería, cubertería de gala Arola Catering
 - ↪ Silla tapizada de lino sin funda

↪ **no incluye:**

- ↪ Alquiler del espacio, decoración floral y amenización musical
- ↪ Servicio de licores
- ↪ Barra libre después de la cena: 18 € por persona 1 hora de duración; 12 € por persona para cada hora adicional (7 % IVA no incluido)

Precio por persona: Desde 120 euros (7 % IVA no incluido)