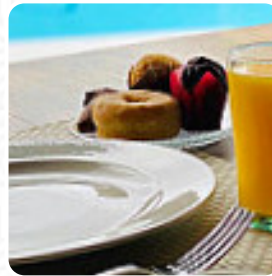




Carta de menús Arenas Lounge

<https://carta.menu>

Calle Janubio, 9, Puerto Del Carmen, Spain, Tías



El restaurante de Tías ofrece **333** distintos **comidas y bebidas en la [carta](#)** a un precio promedio de 21 €. Las instalaciones en el restaurante son accesibles y también pueden ser utilizadas con una silla de ruedas o limitaciones fisiológicas, dependiendo del clima también puedes sentarte afuera y dejarte atender. Wifi está disponible sin cargo adicional. En el Arenas Lounge en Tías, se cocina a la parrilla exquisitos artículos de parrilla fresca cocida y se sirve con finos acompañamientos, en el bar, puedes relajarte con una *cerveza fría* u otras bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Muchos platos internacionales comidas también son conocidos en la cocina del Arenas Lounge, aquí se sirve por la mañana un apetitoso brunch.

Carta de menús Arenas Lounge



Bebidas no alcohólicas

TORO ROJO \$4.3

Original amigo-pizza - normal ø 30cm

BOMBAY \$10.9

10 más populares

PATATAS FRITAS \$4.3

Vini

PRELUDIO \$48.8

Sandwiches

PESCADO

Pescado

SALMÓN AHUMADO

Salsas

SALSA PIMIENTA \$3.5

Menús de sushi

INICIO

Refrescos

NESTEA \$3.2

Al forno

LASAÑA

Pizza

CARNE

Verschiedenes

VETERANO \$7.6

Le pizze bianche

MAURO \$46.7

Häagen-dazs eiscreme

BAILEYS \$6.5

Pizza - small á 22cm

MALIBÚ \$6.0

Beers

PECADO ALCOHOL \$2.7

Alkoholische cocktails

COSMOPOLITA \$9.8

Happy hour - classic cocktails

BLOODY MARY \$9.8

Pizza - klein ø 22cm

MIRADOR \$8.7

Wodka

BELUGA \$10.9

Carta de menús Arenas Lounge



Vodka

GANSO GRIS \$10.9

Wein, sekt und spirituosen

JAGERMEISTER \$6.5

Vip alk atnight bottles

HENNESSY \$8.7

Bevande

FANTA O SPRITE \$2.9

Special long drink's

WHISKY AGRIO \$9.8

Longdrinks

CON LECHE \$3.0

Drink now limonade

LIMÓN FRESCO \$10.9

Pizza - standard ø 26cm - classic

PLAYA LARGA \$10.9

Pizza - klein á 26 cm

TROPICAL \$3.8

Aperitifs

PISCO AGRIO \$9.8

Adicionales

POSTRE

Jugos naturales

ZUMOS \$3.5

Rones

BARCELÓ AÑEJO \$5.4

Ceviche

MAGNO \$7.6

Adiciones

SALSA CHAMPIÑONES \$3.5

Brandy

GRAN DUQUE DE ALBA \$9.8

Vinos blancos

VIÑA SOL (SECO) \$23.6

Menú degustación

MENÚ DEGUSTACIÓN \$54.3

Beverages

VASO DE LECHE \$1.6

Pizzas vegetarianas pequeñas

OPORTO \$6.5

Carta de menús Arenas Lounge



Red wine

PAGO DE CAPELLANES \$49.4

Inihaw

HITO \$28.3

Red

VEGA SICILIA UNICO \$467.3

Draught

MAHOU \$4.1

Sparkling

DON PÉRIGNON \$298.9

Merlot

ATRIUM (PENEDES) \$28.3

House cocktails

ASTER \$55.4

Gin tonic gin und thomas henry tonic water

HENDRICKS \$14.1

Wines by the glass

MONTECILLO \$22.3

Sparkling & rosé

MOËT CHANDON ROSADO \$114.1

Sushi & sashimi a la carte

COLA AMARILLA \$27.7

Canada

SEAGRAM \$10.9

Gin tonic

GIN CARMELA \$12.0

Modif entrantes

SALSA DE QUESO \$3.5

Ciders

MAGNIFICADORES \$6.4

Rioja

VIÑA POMAL \$33.1

Draft beers

ARCOFUERTE \$5.4

Cervezas especiales

SAN MIGUEL SIN GLUTEN \$4.1

Champagne & cava

MOËT CHANDON IMPERIAL \$114.1

Sparkling cocktails

ESTRELLA PORNÓ MARTINI \$9.8

Sushi or sashimi

PULPO

Carta de menús Arenas Lounge



Digestif

CARLOS YO \$10.9

Tinto

SIERRA CANTABRIA CRIANZA \$27.7

Liquer

CREME DE CASSIS \$5.4

Special coffee

BARRAQUITO \$5.4

Liquors

CREMA DE ORUJO \$6.0

Mixed

AREHUCAS ORO \$7.6

Spirituosen / spirits

HAVANA CLUB 7 AÑOS \$7.6

Ribera del duero

CEPA 21 (CRIANZA) \$38.6

Bebidas - drinks

LECHE \$3.0

Ginebras

BROCKMAN'S \$14.1

Cognac and other fine cordials

MENSAJERO \$8.7

Drinks

BEBIDAS

Hot drinks - coffee

CORTADO \$2.7

Apertivos / aperituu / aperitivo

MARTINI BLANCO ROSSO \$6.5

Black / negres / tintos

CELESTE ROBLE \$30.4

Vinos tintos ribera del duero

TESORO DEL MONASTERIO \$53.3

Vins negres

VIVANCO CRIANZA \$27.2

Froid

COCA \$2.9

Entrantes y raciones

NACHOS CON QUESO CHEDDAR Y GUACAMOLE \$15.8

Aliños

PIMIENTOS ASADOS \$4.3

Carta de menús Arenas Lounge



Vinos & vinos espumosos

BERMEJO \$29.3

Bevande - bebidas - drinks

TROPICAL LIMÓN \$3.3

Hot and cold starters

CANELÓN DE AGUACATE,
CÓCTEL DE CHERNE,
LANGOSTINOS, FRUTA DE
TEMPORADA Y YOGUR GRIEGO \$16.8

Vinos para postres

MÁLAGA VIRGEN \$6.5

Cervezas

MAHOU 0.0 TOSTADO \$4.1

Menú ejecutivo medio día entre semana

2 ENTRANTES

De la huerta (carta de noche)

VERDURAS DE TEMPORADA \$4.3

Cubatitas

100 PIPERS \$6.5

Amari, grappe e compagnia bella

BALLANTINE'S \$6.5

La licorería

RON MIEL \$6.5

After dinner sippers - hot coffee drinks - imported liqueurs

DRAMBUIE \$6.4

D.o ribera del duero, botella

FINCA RESALSO ROBLE \$25.5

Aperitivos (copa)

FERNET BRANCA O MENTA \$6.5

Cognac (comb.)

103 ETIQUETA NEGRA \$5.4

Combinados - ginebras (comb.)

AVE DEL PARAÍSO \$12.0

Gin (copa)

SÍMBOLOS DE UNIÓN \$12.0

Do rias baixas

TERRAS GAUDA \$29.3

Fusions

BACARDI BREEZER (NARANJA) \$6.5

Lo mejor de nuestra cava

UN LEON \$81.5

Carta de menús Arenas Lounge



Do toro

PINTIA \$64.1

Pizza al forno 12"

ALABARDERO DE LA TORRE DE LONDRES \$10.9

Vinos tintos 750 c l

GRIFO ARIANA \$32.6

Águas e sumos

AGUA 33CL \$2.7

Seasonal testing

FOIE GRAS \$5.4

Aperetifs / bitters / liköre

LICOR 43 \$6.0

Bottle fruit juice

APPLETIZADOR \$3.2

Botted

ESTRELLA GALICIA \$3.3

Sherry (70ml)

TÍO PEPE \$6.5

Formatos especiales - media botella 500ml

LUIS CAÑAS \$26.6

Whiskies e aguardentes (5cl)

CARDHU \$8.7

Weingut torres

SANTA DIGNA SAUVIGNON BLANC \$24.5

Rioja - botella

RAMÓN BILBAO \$29.3

Refrescos con gas

TÓNICA SCHWEPES \$2.9

Gin 5cl

BOMBAY SAPPHIRE \$13.0

Red wines spain & portugal - bottle

VEGA SICILIA VALBUENA 50 \$250.0

Cócteles de café (con alcohol)

CAFÉ CALIPSO \$6.0

Vinos de postre ~ dessert wines

TORRES \$24.5

Vinos blancos - lanzarote - 75cl

ROSADO DE LÁGRIMA (EL GRIFO) \$32.6

Carta de menús Arenas Lounge



Vinos tintos - navarra 75cl

PAGO DE CIRSUS (SELECCIÓN DE FAMILIA) \$36.4

Vinos tintos - jumilla

JUAN GIL 12 MESES \$29.3

Ron - comb

CAPTAIN MORGAN SPICE GOLD \$5.4

Vodkas - comb

SMIRNOFF E.R. \$7.6

Vinos blancos - cavas/ champagne - 75cl

DON PERIGNON ILUMINADO \$364.1

Whiskies - copa

J & B 15 AÑOS \$8.7

Tapas

PAN TUMACA \$4.3

BERENJENA

Tequila

TEQUILA JOSÉ CUERVO \$6.5

PATRÓN TEQUILERO \$9.8

Whiskey

LICOR DE NARANJA \$6.4

CHIVAS REGAL \$10.9

Cervezas

SANGRÍA DE VINO TINTO \$12.0

DORADA ESPECIAL \$4.1

Ron

CACIQUE 500 \$6.5

MATUSALÉN 15 AÑOS \$9.8

Café

DESCAFEINADO CORTO \$2.7

CAFÉ LUBUMBA \$6.0

Guarniciones

SALSA DE OPORTO \$3.5

SERVICIO DE PANES,
MANTEQUILLA TRUFADA Y
ACEITES SELECCIONADOS \$3.3

Ginebra

TANQUERAY 0,0 \$9.8

LONDON NO1 \$14.1

Vinos tintos

TOMÁS POSTIGO \$46.2

FIGUERO \$33.6

Especialidades del cheff

TACO DE FOIE GRAS FRESCO A
LA PLANCHA SOBRE UN BRIOCHE
DE BATATA, YEMA, HELADO DE
CEREZAS Y P.X. \$22.3

PALETILLA DE CORDERO
GLASEADO EN MIEL DE AZAHAR
CON FALSO RISOTTO DE
HIERBAS E YOGUR AL RAS EL
HANOUT \$28.8

Carta de menús Arenas Lounge



Hot beverages

CAPUCHINO	\$3.0
CHOCOLATE CALIENTE	\$2.7

D.o. ribera del duero

MALLEOLUS SANCHOMARTIN	\$151.1
MALABRIGO	\$48.9

Cava

CODORNIU 1551 BRUT NATURE	\$26.6
ANNA DE CODORNIU BLANC DE BLANC	\$30.4

Cervezas de barril

SAN MIGUEL CAÑA	\$3.3
SAN MIGUEL JARRA	\$4.2

Gin tonics

LARIOS	\$10.9
G'VINE	\$14.1

Scotch whisky / irish whiskey

J	\$7.6
JAMESON	\$7.6

Primeras marcas

VODKA CARAMELO	\$6.4
PUERTO DE INDIAS	\$10.9

Zumos y refrescos

AGUA CON GAS BOTELLA 50CL	\$2.7
AGUA CON GAS VYCHY CATALAN 1 L	\$3.8

Crianza (ribera del duero)

CARMELO RODERO	\$38.6
PAGO DE CARRAOVEJAS	\$60.9

Cavas/champagne (0,75cl)

ANNA DE CODORNIU BRUT ROSÉ	\$31.5
BERMEJO BRUT	\$33.7

Vinos blancos - torres - 75cl

SAN VALENTÍN (AFRUTADO)	\$22.8
SANTA DIGNA CHARDONNAY	\$24.5

Vinos tintos - rioja 75cl

CUVEE SIERRA CANTABRIA	\$35.9
HADO PUJANZA CRIANZA	\$31.5

Vinos tintos - ribera del duero 75cl

MELIOR	\$29.3
EL AÑEJÓN	\$117.4

Vinos tintos - magnum

TOMÁS POSTIGO 3º AÑO	\$103.8
CARMELO RODERO MAGNUM (CRIANZA)	\$73.4

Los platos se preparan con estos ingredientes

CERDO
ARROZ

Carta de menús Arenas Lounge



Pizza

DORADA	\$3.8
NIEBLA	
VULCANO	\$30.4

Digestivi - digestifs



LICOR DE LIMÓN ITALIANO	\$6.5
CARDENAL MENDOZA	\$8.7
REMY MARTIN	\$8.7

Cafes

EXPRESO	\$2.4
CARAJILLO COÑAC	\$3.3
CAFÉ IRLANDÉS	\$6.5

Vinos

VINO DE LA CASA	\$22.3
SANGRÍA DE CAVA	\$13.0
FAUSTINO YO	\$42.9

Vino tinto

PUNTIDO	\$60.3
FINCA EL BOSQUE	\$141.3
CARMELO RODERO 9 MESES	\$27.2

Para arrancar

JAMÓN DE RAZA 100% IBÉRICA 5 J	\$28.3
TABLA DE 4 QUESOS ISLEÑOS DE LA FINCA DE UGA ACOMPAÑADOS DE FRUTOS SECOS	\$14.1
SALMÓN AHUMADO CON CHALOTAS Y ALCAPARRAS	\$17.4

Do ribera del duero

EMILIO MORO	\$36.4
FLOR DE PINGUS	\$244.5
FINCA RESALSO	\$47.8

Vinos tintos - torres 75cl

CORONAS (CRIANZA)	\$24.5
GRAN SANGRE TORO	\$31.5
EL SENAT DE MONTSANT (MONTSANT)	\$29.3

Pescados

CALAMAR SAHARIANO EN 3 TEXTURAS: GUISADO EN SU TINTA, AL PIL PIL Y REBOZADO	\$23.4
LOMO DE CHERNE SOBRE FIDEUÁ Y ESENCIA DE CRUSTÁCEOS	\$26.1
LOMO DE SALMÓN A BAJA TEMPERATURA CON TAGLIATELLE A LA CREMA Y ACEITE DE ENELDO	\$21.7
BACALAO "SELECCIÓN GOURMET"	\$24.5

Cocktails

MOJITOS	\$9.8
DAIQUIRÍ	\$9.8
PIÑA COLADA	\$9.8
ESSPRESO MARTINI	\$9.8

Whisky

ETIQUETA BLANCA	\$6.5
JACK DANIEL'S	\$8.7
BALLANTINE'S 12 ANOS	\$8.7
MACALLAN 12 AÑOS	\$13.0

Carta de menús Arenas Lounge



Liqueurs



ORUJO	\$6.5
ARQUEROS	\$6.0
PASSOA	\$6.4
TÍA MARÍA	\$6.5

Combinados - ron (comb.)

AREHUCAS BLANCO	\$7.6
HAVANA CLUB 5 AÑOS	\$7.6
LEGENDARIO AÑEJO 7 AÑOS	\$6.5
SANTA TERESA SELECTO	\$6.5

Krudos

TARTAR DE ATÚN ISLEÑO CON AGUACATE, SOJA Y AOVE	\$22.8
TATAKI DE LOMO DE ATÚN SOASADO EN MANTEQUILLA DE SOJA, PRALINÉ DE PISTACHOS Y AJOBLANCO	\$20.6
STEAK TARTAR DE WAGYU TRUFADO CON PAPAS PAJA Y ESPUMA DE SETAS	\$23.4
CEVICHE DE VIEIRAS CON AGUACHILE DE MANZANA Y CILANTRO	\$21.2

Este tipo de platos se sirven

BIFE
CORDERO
PAN
TOSTADAS

Rum

BARCELÓ IMPERIAL	\$9.8
DIPLOMATICO MANTUANO	\$7.6

DIPLOMÁTICO RESERVA	\$13.0
ZACAPA 23	\$9.8
ZACAPA XO	\$27.2

Bebidas

CORONITA	\$6.0
ALHAMBRA 1925	\$4.9
ZUMO DE NARANJA NATURAL	\$4.9
ACUARIO LIMON	\$3.2
1L DE AGUA	\$3.8

Whiskies (comb)

JHONNIE WALKER (RED LABEL)	\$7.6
GLENFILDDICH	\$8.7
JHONNIE WALKER (BLACK LABEL)	\$8.7
JHONNIE WALKER (GOLD)	\$16.3
JHONNIE WALKER (PLATINUM)	\$12.0

Carnes

ENTRECOT LAMINADO DE "RESERVA TXOGITXU"	\$29.3
CONTRAMUSLO DE POLLO DE CORRAL "CRUNCHY" SOBRE WOK DE NOODLES Y VERDURAS	\$21.2
SOLOMILLO DE NOVILLO FRESCO A LA BRASA SOBRE PURÉ DE PAPA Y TRUFA CON VEGETALES DE TEMPORADA	\$26.1
TIRADITO DE SOBRECOSTILLA DE WAGYU, TARTAR DE AGUACATE, PIPARRA Y MANGO CON CHIPS DE DE PAPA	\$32.1
HAMBURGUESA DE WAGYU CON LECHUGA, TOMATE, CHEDDAR, CEBOLLA CAMELIZADA Y KIMCHI	\$18.5

Carta de menús Arenas Lounge



COCHINILLO TOSTADO CON
MANZANA ASADA Y SALSA DE
NARANJA ESPECIADO \$27.7

Vinos tintos (0,75cl)

DE LA CASA RIOJA \$6.0
DE LA CASA RIBERA DEL DUERO \$6.0
VENTA DE LAS VACAS \$33.7
PSI, DOMINIO DE PINGUS
CRIANZA \$64.7
BOSQUE DE MATASNOS MALBEC \$65.2
CRATER \$37.1

Cocktails - simon acevedo marte

VERMOUTH ARENA \$9.8
MARGARENA \$10.9
ARENAS TENTACIÓN \$12.0
HUMO A LA CAIPIRINHA \$10.9
EL GUANCHE \$10.9
A LAS 10 EN LA CASCADA \$10.9

Arroces y pastas

TAGLIATELLE AL ESTILO THAI AL
NERO DI SEPIA CON PESTO
ROSSO DE LANGOSTINOS \$21.2
LASAÑA CRUJIENTE DE TIKKA
MASSALA DE BERENJENAS CON
BECHAMEL ESPECIADA AL LIMÓN \$17.4
ARROZ CREMOSO DE QUESO
CURADO DE LA FINCA DE UGA Y
CABRITO TOSTADO \$25.0
ARROZ MELOSO DE
CARABINEROS VARIEDAD
CARNAROLI CON EMULSIÓN DE
AGUACATE \$25.0

ARROZ SECO (PAELLA ESTILO
ALICANTINO) DE MAGRO IBÉRICO
Y VERDURAS DE TEMPORADA \$21.2

FIDEUÁ DE MARISCO CON ALIOLI
DE AJOS ASADOS \$22.8

QUINOA SALTEADA CON SETAS Y
BERENJENAS ASADAS \$16.3

Snacks

CROQUETAS DE LANGOSTINOS
AL AJILLO CON EMULSIÓN DE
ALIOLI NEGRO CON GAMBA \$12.0

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO
CON EMULSIÓN DE YEMA Y
LASCAS DE JAMÓN \$12.0

LANGOSTINOS CRUJIENTES EN
PASTA KATAIFI, CREMA DE
QUESO AHUMADO, CHUTNEY DE
MANGO Y COULIS DE TOMATE \$12.0

BIKINI TRUFADO DE QUESO
CAMEMBERT CREMOSO Y JAMÓN
IBÉRICO \$14.1

SÁNDWICH CLUB CON PAPAS
FRITAS CASERAS \$14.7

HAMBURGUESA DE WAGYU CON
LECHUGA, TOMATE, CHEDDAR,
CEBOLLA CARAMELIZADA Y
MAYONESA KIMCHI \$18.5

HAMBURGUESA DE GUISANTES \$17.1

HUEVOS ROTOS CON JAMON 5J Y
PAPAS PAJA \$17.9

Gin



TANQUERAY DIEZ \$14.1
GINEBRA YEGUA \$15.2
MARTÍN MILLER \$14.1
NORDES \$14.1
MONO 47 \$17.4
CIUDADELA \$14.1
TANQUERAY SEVILLA \$12.0

Carta de menús Arenas Lounge



GORDON \$10.9

Entrantes

TARTAR DE AGUACATES CON LANGOSTINOS ADEREZADO CON VINAGRETA DE FRUTA DE LA PASIÓN \$19.6

TARTAR DE TOMATES DE LANZAROTE ALIÑADOS, AGUACATE, YEMAS DE QUESO FRESCO Y JAMÓN 5 J \$23.9

CROQUETAS DE LANGOSTINOS AL AJILLO CON EMULSIÓN DE ALIOLI NEGRO CON GAMBA RACIÓN \$12.0

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO CON EMULSIÓN DE YEMA Y BIRUTAS DE JAMÓN-RACIÓN \$12.0

PULPO LACADO EN MOJO AGRIPICANTE DE PIMIENTA PALMERA Y PAPAS NEGRAS \$19.6

LANGOSTINOS CRUJIENTES EN PASTA KATAIFI, CREMA DE QUESO AHUMADO, CHUTNEY DE MANGO Y COULIS DE TOMATE \$12.0

ROLLITOS VIETNAMITAS DE PAPEL DE ARROZ CON CREMA DE CURRY AMARILLO Y ACEITE DE SÉSAMO \$12.5

ALCACHOFAS CONFITADAS CON FOIE GRAS Y REDUCCIÓN DE OPORTO \$20.1

Licores

LICOR DE MANZANA \$6.4

LICOR DE MENTA \$5.4

LICOR DE MORA \$6.4

MARÍA BRIZARD \$6.4

PACHARÁN ZOCO \$5.4

PAMPELMUSE \$5.4

GRAND MARNIER AMARILLO \$6.5

GRAND MARNIER ROJO \$7.5

PACHARÁN \$6.0

Postres

SORBETE ARTESANO DE MOJITO \$7.6

ITALIA \$24.5

AMARETTO \$6.5

INFUSIONES \$2.7

COULANT DE CHOCOLATE NEGRO CON SOPA CALIENTE DE NUTELLA Y HELADO DE VAINILLA \$8.2

MILHOJAS DE HOJALDRE DE CREMA Y MERENGUE CON TARTAR DE FRESAS \$7.6

HOMENAJE REST MASTER CHEF: ESPUMA DE COCO CON LIMÓN Y YUZU Y HELADO DE YOGUR \$8.2

EL TIRAMISÚ DE QUESO MASCARPONE \$7.6

TORRIJA DE PAN BRIOCHE EMPAPADA EN LECHE DE COCO CON HELADO DE NATA \$8.2

COPA MIXTA DE HELADOS \$6.5

SORBETE ARTESANO DE LIMÓN \$7.6

Bebidas alcohólicas



PROSECCO \$22.3

VEUVE CLICQUOT BRUT \$114.1

LAMBRUSCO \$21.7

HIELO SMIRNOFF \$6.5

PERNOD \$6.5

RAMAZZOTTI \$6.5

CAMPARI \$6.5

APEROL SPRITZ \$9.8

TANQUERAY \$10.9

Carta de menús Arenas Lounge



COMODIDAD SUREÑA	\$6.5	MOSKÓVSKAYA	\$7.6
CAPITÁN MORGAN	\$7.6		
SAMBUCA	\$6.0		
KAHLUA	\$6.4		
FRANGELICO	\$6.5		
CUATRO ROSAS	\$6.5		
AMERICANO	\$2.4		
BACARDI	\$7.6		
HAVANA CLUB 3 AÑOS	\$6.5		
BRUGAL	\$7.6		

Carta de menús Arenas Lounge



Arenas Lounge

Calle Janubio, 9, Puerto Del Carmen, Spain, Tías

Horario de apertura:
Lunes 08:00-00:00
Miércoles 08:00-00:00
Jueves 08:00-00:00
Viernes 08:00-00:00
Sábado 08:00-00:00
Domingo 08:00-00:00

Hecho con carta.menu

