Hay
llaves
que abren
puertas



otras
despiertan
historias

2026

Menús Nochevieja

Aarde
DE VUELTA AL ORIGEN

MENÚ ESPECIAL

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Crema de nécoras

Ensalada de bogavante

Risotto de oricios con caviar Oscietra

Lubina glaseada al miso, crema de calabaza especiada y verduritas

Tenderloin de Wagyu chileno con colmenillas a la crema

POSTRE

Flan Parisien de pistacho con sorbete de frambuesa y crujiente de kataifi

BODEGA

Espumoso: Champagne R Ruinart Mg

Blanco: Oremus Mandolás 2023 by Tempos Vega Sicilia, Hungría

Tinto: Alión 2022, D.O. Ribera del Duero

Agua mineral, refrescos

SPECIAL MENU

WELCOME COCKTAIL

Velvet crabs cream

Lobster salad

Sea urchin risotto with Oscietra caviar

Miso-glazed sea bass, spiced pumpkin soup and baby vegetables

Chilean Wagyu tenderloin with creamy morels

DESSERT

Pistachio Parisian flan with raspberry sorbet and crispy kataifi

WINE SELECTION

Sparkling: Champagne R Ruinart Mg

White: Oremus Mandolás 2023 by Tempos Vega Sicilia, Hungary

Red: Alión 2022, D.O. Ribera del Duero

Mineral water, soft drinks

590€

Aarde
DE VUELTA AL ORIGEN

MENÚ PREMIUM

CÓCTEL DE BIENVENIDA +
OSTRA POGET ESPECIAL Nº2

Crema de nécoras

Ensalada de bogavante

Risotto de oricios con caviar Oscietra

Angulas al estilo tradicional

Lubina glaseada al miso, crema de calabaza especiada y verduritas

Tenderloin de Wagyu chileno con colmenillas a la crema

POSTRE

Flan Parisien de pistacho con sorbete de frambuesa y crujiente de kataifi

BODEGA

Espumoso: Champagne Dom Pérignon 2017

Blanco: DeMorgenzon Chenin Blanc 2022, Stellenbosch, Sudáfrica

Tinto: Termanthia 2018, D.O. Toro

Agua mineral, refrescos

PREMIUM MENU

WELCOME COCKTAIL +
POGET SPECIAL NO. 2 OYSTER

Velvet crabs cream

Lobster salad

Sea urchin risotto with Oscietra caviar

Traditional-style baby eels

Miso-glazed sea bass, spiced pumpkin soup and baby vegetables

Chilean Wagyu tenderloin with creamy morels

DESSERT

Pistachio Parisian flan with raspberry sorbet and crispy kataifi

WINE SELECTION

Sparkling: Champagne Dom Pérignon 2017

White: DeMorgenzon Chenin Blanc 2022, Stellenbosch, South Africa

Red: Termanthia 2018, D.O. Toro

Mineral water, soft drinks

890€

Aarde
DE VUELTA AL ORIGEN

MENÚ VEGETARIANO

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Crema especiada de calabaza,
espinacas salteadas, pasas y avellanas

Ensalada de espárragos trigueros,
tirabeques con salsa romesco
y vinagreta de Módena

Coliflor al tandoor
con especias de Sijilmasa

Alcachofas a la brasa
y fritas con bearnesa trufada

POSTRE

Flan Parisien de pistacho con
sorbete de frambuesa y crujiente de kataifi

BODEGA

Espumoso: Champagne R Ruinart Mg

Blanco: Oremus Mandolás 2023
by Tempos Vega Sicilia, Hungría

Tinto: Alión 2022, D.O. Ribera del Duero

Agua mineral, refrescos

VEGETARIAN MENU

WELCOME COCKTAIL

Spiced pumpkin cream,
sautéed spinach, raisins and hazelnuts

Wild asparagus and snow pea salad
with romesco sauce
and Modena vinaigrette

Tandoor cauliflower
with Sijilmasa spices

Grilled and fried artichokes
with truffled béarnaise

DESSERT

Pistachio Parisian flan with
raspberry sorbet and crispy kataifi

WINE SELECTION

Sparkling: Champagne R Ruinart Mg

White: Oremus Mandolás 2023
by Tempos Vega Sicilia, Hungary

Red: Alión 2022, D.O. Ribera del Duero

Mineral water, soft drinks

590€

Aarde
DE VUELTA AL ORIGEN

MENÚ INFANTIL

PRIMERO

Pizza Margarita

o

Rigatoni a la Stracciatella

SEGUNDO

Solomillo a la Brasa con Patatas Fritas

POSTRE

Degustación de helados

CHILDREN'S MENU

FIRST COURSE

Margarita Pizza

or

Rigatoni with Stracciatella

MAIN COURSES

Grilled Sirloin Steak with French Fries

DESSERTS

Ice Cream Tasting Selection

150€

Aarde
DE VUELTA AL ORIGEN

Condiciones de reserva

La reserva se hará efectiva a recepción del pago completo de la misma.
Todos los menús incluyen cotillón. Otras bebidas disponibles a la carta con coste adicional.
Rogamos no llegar después de las 21.00h.

Política de cancelación

Hasta el 15 de diciembre de 2026: se devolverá el 100% del importe de la reserva.
Desde el 16 de diciembre hasta el 26 de diciembre: se devolverá el 50% del importe de la reserva. A partir del 27 de diciembre de 2026, no se aceptarán devoluciones.



Aarde

DE VUELTA AL ORIGEN

Reservas:

670 712 656 | aarde.es