



EVENTOS Y CELEBRACIONES



Have fun #ThisisAranda

Nos encontramos junto a Arturo Soria y Suances con diferentes ambientes y la mejor cocina mediterránea.

Brasas, música y cócteles para disfrutar a cualquier hora del día de un aperitivo informal, un almuerzo de trabajo, una comida diferente, un distendido afterwork o una cena especial y relajada.

Nuestra línea gastronómica tiene referencias asiáticas y latinas, creando así bocados únicos que provocan que el comensal pueda viajar por diferentes continentes sin levantarse de la silla.

Cuidamos cada detalle, creamos el menú que más se adapte a sus intereses, perfilamos sus gustos para que Aranda se convierta en una reunión privada, un evento exclusivo o una presentación de marca.







COUNT MEMORIES NOT CALORIES
DARE TO RISK TO WIN
SLEEP LESS AND LIVE MORE
NON STOP SMILING
HAVE FUN
THIS IS ARANDA



MENÚ 1

*Mínimo 8 personas

PARA COMPARTIR

Ensaladilla rusa de marisco con pan de gamba crujiente

Croquetas melosas de jamón ibérico

Huevos de corral con patatina y trufa

Risotto de rabo de toro y trufa

Lomo de vaca mayor madurado con patatas baby crujientes

PARA ENDULZAR

Tarta de queso artesana al horno con frambuesa liofilizada

BEBIDAS INCLUIDAS

Cuatro bebidas Aranda por persona
(cerveza, refrescos, agua y vino de la casa)

Café

39€

*IVA incluido



MENÚ 2

*Mínimo 8 personas

PARA COMPARTIR

Ensalada de pollo escabechado, manzana, foie, maíz tostado y vinagreta de mango

Buñuelos de queso Payoyo al pimentón de La Vera

Gyozas de pollo picantón al curry Jaipur

Huevos de corral con patatina y trufa

A ELEGIR

Abanico ibérico a la brasa del Josper, lacado asiático y pastel de patata y calabacín

Chipirones a la brasa con consomé de galeras y causa limeña

Arroz veggie meloso de alcachofa con leche de coco

PARA ENDULZAR

Torrija caramelizada sobre leche merengada

BEBIDAS INCLUIDAS

Cuatro bebidas Aranda por persona
(cerveza, refrescos, agua y vino de la casa)

Café

45€

*IVA incluido



MENÚ 3

*Mínimo 8 personas

PARA COMPARTIR

Milhoja de aguacate, ventresca y tomate con mayo coreana

Croquetas melosas de jamón ibérico

Buñuelos de queso payoyo al pimentón de La Vera

Berenjenas crujientes con salmorejo

A ELEGIR

Solomillo a la brasa de vaca selección carnes Vaquero,
salsa perigord y gratén de patata y calabacín

Bacalao confitado con gratén de alioli y arroz de tinta negra

Risotto de rabo de toro y trufa

PARA ENDULZAR

Tarta de queso artesana al horno con frambuesa liofilizada

BEBIDAS INCLUIDAS

Cuatro bebidas Aranda por persona
(cerveza, refrescos, agua y vino de la casa)

Café

48€

*IVA incluido



MENÚ 4

*Mínimo 8 personas

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota “Castro y González”

Ensaladilla rusa de marisco con pan de gamba crujiente

Alcachofa confitada en aceite de oliva, crujiente de ibérico

Gyozas de pollo picantón al curry Jaipur

Buñuelos de queso payoyo al pimentón de La Vera

A ELEGIR

Rabo de vaca estofado al estilo clásico y patatitas crujientes

Steak tartar de ibérico de bellota 100% sobre tuétano asado al Jospé

Arroz meloso de carabinero

Rapito de tripa negra a la bilbaína con pastel de patata y calabacín

PARA ENDULZAR

Tarta de queso artesana al horno con frambuesa liofilizada

Torrija caramelizada sobre leche merengada

BEBIDAS INCLUIDAS

Barra libre de bebidas: Vino blanco Aranda, vino tinto DO, cerveza barril, refrescos y agua. Incluye café e infusión.

60€

*IVA incluido



MENÚ DEGUSTACIÓN

*Reserva con una semana de antelación

*Mínimo 4 personas

Cecina Black Angus, foie rallado, pimienta blanca y AOVE temprano

Ostra Gillardeau con salsa verde cítrica y parmesano templado

Mejillon De Roca, escabeche coreano

Saam de falafel, pimienta caramelizado y tzatziki

Zamburiña brasa, holandesa de kimchee gratinada

Buñuelo semilíquido de queso de cabra Payoya y pimentón de La Vera

Croqueta líquida de jamón ibérico y leche de oveja

Gyoza de pollo picantón con lasa de curry Jaipur

Risotto de rabo de toro y trufa

Chipiron, causa limeña, consome de galera y velo ibérico

Raviolón de cordero lechal, salsa Garam masala y crema agria

Sorbete ligero de mandarina

Mousse de mascarpone, kakkigori de fruta de la pasión y petazetas

*Bebida no incluida

55€

*IVA incluido

Información adicional:

- Para poder cerrar la reserva de grupo con alguno de los menús enviados se ha de realizar una señal de 100€ para grupos de hasta 10 personas y de 200€ para mayores de 10 personas mediante transferencia bancaria o, en efectivo en el restaurante si se prefiere.
- Se cobrará la reserva al completo en caso de fallar comensales y no notificarlo con 72 horas de antelación.
- No se adminite pago con cheque restaurante para comidas de grupo.
- La comida se abonará el mismo día de la reserva o, después del servicio en el restaurante o, previamente a la comida en caso de no pagar los clientes.
- Para reservas en horarios de comidas el espacio reservado deberá abandonarse antes de las 20:00 horas.

¡Solicítanos
información para otros
de nuestros locales!



@restaurantetrian
trianarestaurante.es



@albedriotaberna
albedriotaberna.com



C/López de Aranda, 46 28027 Madrid
91 051 36 69
info@arandamadrid.es
@arandamadrid

arandamadrid.es