



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

42€

*IVA incluido



MENÚ 2

*Mínimo 8 personas

PARA COMPARTIR

Ensalada de tomate de pata negra con ponzu, vinagre de PX viejo y ventresca

Croquetas melosas de jamón ibérico

Buñuelos de queso Payoyo al pimentón de la vera

Huevos de corral con patatinas y crema de trufa

A ELEGIR

Pluma ibérica a la brasa del Jospes, laqueado de teriyaki y patatas

Chipirones a la brasa, patitas crujientes, verduras y barbacoa japonesa

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

47€

*IVA incluido



MENÚ 3

*Mínimo 8 personas

PARA COMPARTIR

Milhoja de aguacate, ventresca y tomate con mayo koreana

Buñuelos de queso payoyo al pimentón de la Vera

Huevos rotos Albedrío: Tartar de atún con aliño de sésamo y huevo campero

Gyozas de pollo picantón en pepitoria casera

A ELEGIR

Solomillo a la brasa de vaca selección carnes Vaquero, salsa perigord y patatinas crujientes

Corvina en salsa bilbaína con parmentiere de coliflor

Risotto de rabo de toro y trufa

PARA ENDULZAR

Tarta de de queso artesana al horno con frambuesa liofilizada

BEBIDAS INCLUIDAS

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

Café

50€

*IVA incluido



MENÚ 4

*Mínimo 8 personas

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de Bellota "Castro y Gonzalez"

Ensaladilla rusa de mariscos con pan de gamba crujiente

Alcachofa confitada en aceite de oliva y crujiente de ibérico

Gyozas de pollo picantón en su pepitortia

Puntillitas de Isla Cristina a la andaluza con huevo frito

A ELEGIR

Entrecotte de vaca vieja hecho en la brasa del Jospé

Steak tartar de ibérico de Bellota 100% sobre tuétano asado

Arroz meloso de carabineros

Costilla confitada con cremoso de patata y trufa

Canelones de rape y gambas con salsa de carabineros

PARA ENDULZAR (A ELEGIR)

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.

65€

*IVA incluido

Condiciones

- La solicitud de información no implica la reserva del espacio (no se realizan prereservas). Para poder cerrar la reserva de grupo con alguno de los menús enviados, se ha de realizar una señal de 100€ mediante transferencia bancaria o en efectivo en el restaurante si prefiere. Su reserva no quedará realizada en firme hasta la realización de dicha señal.
- No se admite pago con cheque restaurante, o cheque bancario.
- El pago total del evento se realizará con antelación al evento o el mismo día mediante alguna de las siguientes opciones:
 - En metálico (máximo 1.000 €, según Ley 11/2021, de 11 de julio, de prevención y lucha contra el fraude).
 - Con tarjeta (tenga en cuenta el límite de su tarjeta).
 - Por transferencia bancaria (mínimo 7 días antes del evento), enviando el justificante a: info@arandamadrid.es
- En los menús con barra libre de bebidas, está comenzará al sentarse los clientes a comer y terminará en los cafés. Toda bebida consumida antes o después serán abonadas aparte.
- El número definitivo de comensales podrá ser modificado DOS días antes de la reserva. Se cobrará el número de comensales confirmados, independientemente de la asistencia final.
- Los precios son por comensal y no incluyen degustaciones ni ninguna otra consumición que no figure en el menú contratado.
- El menú elegido será el mismo para todos los adultos (salvo en caso de alergias).
- Decoración: No está permitido clavar, pegar ni fijar objetos en paredes o techos, ni utilizar imperdibles en manteles o tejidos.
- Regalos: Rogamos no traer bicicletas, patinetes u otros obsequios voluminosos, ya que no disponemos de espacio para guardarlos.
- Toda la información facilitada en nuestra Web tiene carácter meramente informativo, por lo que la empresa se reserva el derecho a ejercer cambios de platos y precio de los mismos hasta no realizar el cliente la contratación firme del banquete mediante la señalización del mismo.
- Rogamos nos indiquen, en su caso, cuántos carritos de bebé van a traer a la reserva a fin de optimizar el espacio disponible y no entorpecer otros eventos.
- La configuración de las mesas se montará según el criterio del Restaurante en función del espacio asignado a cada evento, facilitando la comodidad de todos nuestros clientes.

¡Solicítanos información para otros de nuestros locales!

GRUPO TRIANA | trianagrupo.com



@restaurantetriana

El
**PATIO
DE
TRIANA**

@elpatiode triana_madrid



@lamenina_madrid



@albedriotaberna



@arandamadrid



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

arandamadrid.es