

**Aarde**  
DE VUELTA AL ORIGEN

## Ensaladas

Carpaccio de Remolachas,  
Mizuma y Albahaca

Hojas Verdes aliñadas  
con Especies Etopes y Frutos Rojos

Ensalada Vitamina K

Ensalada de Persea con  
Papaya Verde y Maní

Ensalada Burrata  
con Tomate de Huerta

Ensalada de King Crab

## Crudos y sushi

Uramaki de Atún Picante  
con Pepino Holandés

Uramaki de Ora King Salmón  
con Rúcula y Yuzu

Niguri de Vieira con Foie

Niguri de Wagyu con Caviar

Niguri Moriawase

Sashimi de Pez limón  
con Ponzu de Alga Kombu

Sashimi Moriawase

Tiradito de Lubina Marinada  
con Vinagreta de Arce Ahumado

Tartar de Atún Rojo, Huevo de  
Codorniz y Sisho en Tempura



## Para compartir

Lasagna  
de Chingulugulu

Risotto de Semolina  
con Trufa Negra

Arroz Jolof  
de Carabinero

Steak Tartar  
de Rubia Gallega

Pizza Mortadela

Pizza de Picantón Piri-piri  
y Portobello

Pizza de Cecina de Wagyu, Rúcula  
y Parmesano

Pizza de Colmenillas

Kamba-wanazi

## Nuestras verduras

Coliflor al Tandoor  
con Especies de Sijilmasa

Brócoli a la Brasa con Kale Frito  
y Salsa de Curry

Trigueros a la Brasa con Salsa  
Romesco

Berenjena Asada con Emulsión  
de Ajo Negro y Yema de Huevo  
de Pata

Zanahorias Baby  
y Bimi en Mielde Aguacate

Wok de Verduras

Menestra de Verduras,  
Sopa de Jamón y Centeno

Curry de Gombo, Albahaca  
y Espinaca



Se lleva a cabo la congelación previa del pescado que va a ser consumido en crudo o semicrudo, cumplimiento con el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por Anisakis. Se encuentra información de alérgenos a disposición del consumidor según lo establecido en el Reglamento EU 1169/2011. Los precios incluyen el 10% de IVA. Pan de nuestro obrador 3€. Este precio se verá incrementado un 10% en terraza.

## Pescados

Merluza de Pincho  
a la Brasa con Verduras  
y Ajadas

Moqueca de Corvina  
y Gambas

Atún Rojo Cuca Preta

Lubina Asada con Salsa Thai  
y Haricot de Kenia

Pixín al Habanero

Lubina Salvaje

Rodaballo Salvaje

## Carnes a la brasa

Picantón Feliz al Piri-piri  
Sudafricano

Solomillo de Rubia Gallega

Escalope José María

Entraña de Black Angus  
Marinada con Chimichurri

Denver Steak Wagyu

Costilla Asada al Jospet  
con Puré de Yuca

Rack de Vaca Vieja

Tenderloin de Wagyu  
Chileno

## Arroces

Mínimo 2 pax · Hasta las 17:30

Paella Aarde  
con Picantón

Fideuá de Gandía  
con Almeja y Chipirón

Arroz de Setas  
y Butifarra

Arroz Negro con Zamburiñas  
y Txangurro

Arroz a Banda con Pixín  
y Navajas

Arroz a Banda  
con Carabineros

## Placeres Gourmet

Ostra  
(Salsa París, Hong Kong o Piri-Piri)

Zamburiñas al Carbón  
con Crema de Camote

Carabinero de Huelva  
al Carbón

Caviar Oscietra (50gr)

Caviar Oscietra (100gr)

Caviar de Beluga (50gr)

Caviar de Beluga (100gr)

Se lleva a cabo la congelación previa del pescado que va a ser consumido en crudo o semicrudo, cumplimiento con el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por Anisakis. Se encuentra información de alérgenos a disposición del consumidor según lo establecido en el Reglamento EU 1169/2011. Los precios incluyen el 10% de IVA. Pan de nuestro obrador 3€. Este precio se verá incrementado un 10% en terraza.