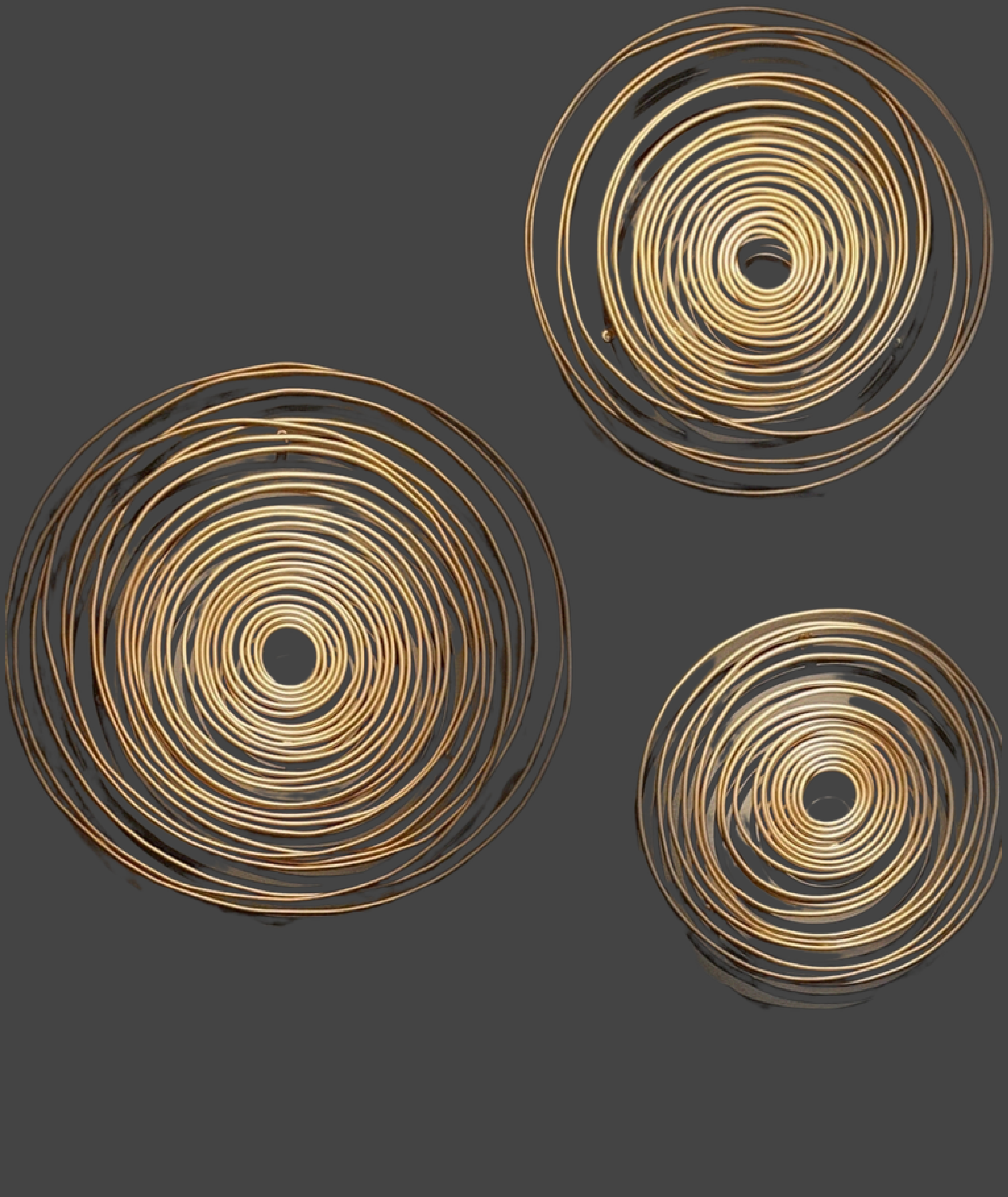
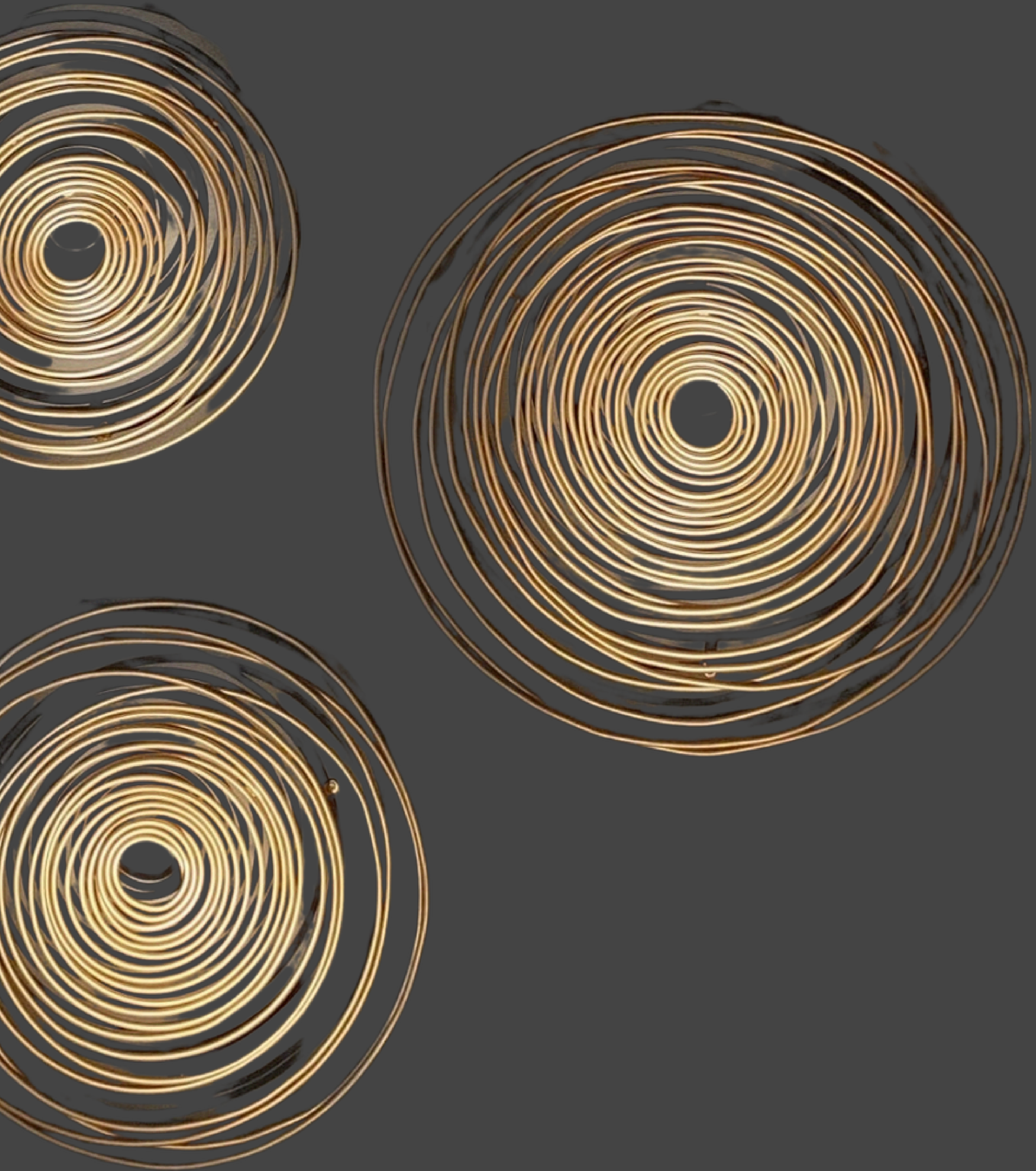
AYNAELDA

Arroz&Vinos





Aynaelda, es el resultado del
amor por la gastronomía y el querer
ir más allá con nuestros
clientes

Bienvenidos a nuestra casa,
tu casa

AYNAELDA

TABLA DE ALÉRGENOS

CRUSTÁCEO
PESCADO
MOLUSCO
HUEVO
GLUTEN
SULFITOS
MOSTAZA
SOJA
FRUTOS CON CASCARA
SÉSAMO
LÁCTEOS
CACAHUETES
APIO
ALTRAMUCES

AYNAELDA

Arroz&Vinos

Empieza con ganas sin arruinar tú apetito, suma y sigue...

Jamón ibérico al corte con su pan de leña especiado 🌾 SO_2	25,50 €
Filetes de anchoas en aceite de oliva virgen extra con sus tostitas de pan de leña y tomate aliñado 🌾 🐟	26,00 €
Arenque marinado en aceite de arbequina con aguacate y sal volcánica 🐟 SO_2	20,50 €
Lomos de sardina ahumada sobre Carpaccio de tomate ibérico 🐟 ***Unidad: 6,00 €***	22,00 €
Tomate relleno con crema de queso de cabra y salmón ahumado sobre salmoracha 🌾 🥛 🐟	13,80 €
Migas de bacalao dorado con tapenade de aceitunas negras 🐟 🥚	18,50 €
Puerros confitados con jamón ibérico y yema curada 🥚 ⁘ SO_2	20,00 €
Nuestras ya famosas croquetas caseras de jamón ibérico ***Unidad: 2,30 €*** 🌾 🥛 SO_2 🌰	17,50 €
Torreón de cebolla crujiente con huevos de campo fritos 🥚 🌾	17,00 €
Flores de alcachofas sobre tomate concasé y nieve de parmesano SO_2 🥛 ***Unidad: 7,00 €***	19,00 €
Fingers de Angus y shitake en tempura con crema de zanahoria y reducción de su jugo 🌾 ***Unidad: 6,00 €***	23,00 €
Orejita crujiente	15,50 €
Cazuela de morro y pata a la madrileña	18,50 €
Portobello relleno de tradicional pisto y su huevo de campo frito 🥚 ***Unidad: 7,00 €***	20,00 €
Boquerones del cantábrico en vinagre 🐟 SO_2	17,50 €

AYNAELDA

Arroz&Vinos

Caracoles serranos en salsa de ibéricos	**23,50 €**
Pulpo a la brasa con chutney de ajitos tiernos y mayonesa de jengibre	**24,00 €**
Gran lasaña de carrilleras de ternera con bechamel de parmesano	**24,50 €**
Pulpo a feira	**23,00 €**

En los meses más fríos no nos olvidemos de las ensaladas, aquí va nuestra propuesta para dar color al invierno.

Escarola y tomate pera, con ralladura de huevo y su aliño de anchoas	**15,50 €**
Trilogía de pimientos asados con ventresca	**18,50 €**
Daditos de queso de cabra y pollo a la brasa con hojas verdes, peras confitadas y su vinagreta	**17,00 €**
Brotes frescos con tartar de gambas, aguacate, crema de yogur y eneldo	**19,00 €**

Un paseo por la huerta

Puerros confitados a la brasa con vinagreta de castañas	**18,50 €**
Timbal de verduras asadas sobre Romesco con chips de boniato	**17,50 €**
Flores de alcachofas confitadas a la brasa sobre tomate concasé ***Unidad: 7,00 €***	**19,50 €**
Arroz de verduras de temporada	**19,50 €**
Portobello relleno de tradicional pisto, crema de zanahoria y su buqué crujiente ***Unidad: 7,00 €***	**20,00 €**
Hamburguesa de alcachofas en mollete con pimientos asados y aritos de cebolla crujiente	**16,50 €**

AYNAELDA
Arroz&Vinos

Te acercamos el murmullo de las olas a la mesa para que disfrutes del sabor del mar

Ventresca de atún a la bilbaína de piquillos 🐟 🐚 🦀 ⚗ SO_2	23,50 €
Bacalao sobre pisto con patata y cebolla al horno 🐟	26,00 €
Bacalao confitado en dos pilpiles 🌾 🐟	25,50 €
Sapito al horno con con su guarnición 🐟 🐚 🦀 ⚗ SO_2 🥛	28,00 €

Si el uso del fuego nos cambió para siempre, la parrilla nos hizo más humanos

HAMBURGUESA 100 % ternera con costilla gocha desgüesá, finas lonchas de jamón ibérico y queso gouda con su acompañamiento de siempre 🌾 🥛	17,00 €

En nuestra casa sólo ANGUS

280 gr. de SUPREMA al josper	30,00 €
350 gr. de LOMO BAJO al carbón de marabú	34,00 €
300 gr. de SOLOMILLO al carbón de josper	36,00 €
550 gr. de chuleta de lomo alto a la parrilla	44,00 €

Todas nuestras carnes van acompañadas de su correspondiente guarnición

AYNAELDA

Arroz&Vinos

Te proponemos gran variedad de arroces. Elige el que más te guste y lo elaboramos seco, meloso o caldoso ¡Buen provecho! Precio por persona. Mínimo 2 personas.

Arroz abanda 🐟 🐚	**18,00 €**
Vino recomendado: Almuvedre (Monastrel)	**20,00 €**
Arroz del señoret (mixto o solo pescado) 🐚 🐟	**19,50 €**
Vino recomendado: Rosado de Fermín (Bobal)	**22,00 €**
D.O. Utiel Requena	
Arroz de verduras de temporada	**19,50 €**
Vino recomendado: Sardón (Tempranillo)	**26,00 €**
V.T. Castilla	
Arroz negro 🐟 🐚	**19,50 €**
Vino recomendado: Balbás Rosado (Tempranillo)	**24,00 €**
D.O. Ribera del Duero	
Hongos con ibéricos SO_2	**20,50 €**
Vino recomendado: Flor de Sabina (Cabernet Sauvignon,Tempranillo, Merlot)	**24,00 €**
Vino de Pago (Finca Élez)	
Costillas glaseadas y papada	**21,50 €**
Vino recomendado: 13 Cántaros Nicolás (Tempranillo)	**22,00 €**
D.O. Cigales	
Morro y pata en su salsa ligeramente picante	**19,50 €**
Vino recomendado: Camino de Navaherreros (Garnacha)	**26,00 €**
D.O. Vinos de Madrid	
Arroz de pulpo braseado con emulsión de trufa 🐟 🐚	**26,00 €**
Vino recomendado: Xion (Mencía)	**26,00 €**
D.O. Rías Baixas	
Arroz de bogavante 🐚 🐟	**28,00 €**
Vino recomendado: Elle de Landaluce (Garnacha blanca)	**26,00 €**
D.O. Rioja	
Arroz de rabo de toro con perlas de verduras y emulsión de foie 🥛	**29,00 €**
	32,00 €
Vino recomendado: José del Amo (Merlot)	
VT Castilla y León	

AYNAELDA

Arroz&Vinos

Arroz de Angus con perlas de verduras y emulsión de foie 🥛 ***Vino recomendado: Sardón (Tempranillo)*** ***V.T. Castilla***	**27,00 €** **32,00 €**
Arroz de chipirones y gambas 🐟 🐚 ***Vino recomendado: La suerte de ARRAYAN (Albillo Real)*** ***D.O. Rías Baixas***	**21,00 €** **24,00 €**
Arroz valenciano ***Vino recomendado: Carlota Suria Brut Nature (Macabeo) Cava*** ***D.O.Requena***	**20,00 €** **26,00 €**
Arroz de carrilleras en su jugo 🌾 ***Vino recomendado: Leonor de La Rosa (Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon)*** ***D.O. Vinos de Madrid***	**21,50 €** **26,00 €**
Arroz de buey con queso de cabra y verduritas 🥛 ***Vino recomendado: Guimaro (Mencía, Caiño tinto, Souson)*** ***D.O. Ribera Sacra***	**23,00 €** **26,00 €**
Arroz de caracoles serranos con ibéricos SO_2 ***Vino recomendado: La zarzita (Tinta amarela, Touriga nacional, Garnacha tintorera)*** ***V.T. Extremadura***	**23,50 €** **26,00 €**
Arroz de buey de mar 🦀 🐚 🐟 ***Vino recomendado: Bestue (Gewurztraminer)*** ***D.O. Somontano***	**23,00 €** **22,00 €**
Arroz de rape, gambas y almejas 🐚 🐟 ***Vino recomendado: Valdecontina (Godello)*** ***D.O. Bierzo***	**24,00 €** **23,00 €**
Arroz con alistados, sepia, gambas y su salmorreta 🐟 🐚 🦀 ***Vino recomendado: Botani (Moscatel seco)*** ***D.O. Sierra de Málaga***	**24,00 €** **24,00 €**
Arroz de pato con puerro SO_2 ***Vino recomendado.: Clarete de Luna Rosado*** ***D.O. Cigales***	**24,50 €** **22,00 €**

AYNAELDA

Arroz&Vinos

Esta historia termina con un bocado goloso
Acompáñalo de un vinito dulce

Arroz con leche y canela	6,50 €
Tarta de queso con frutos rojos	7,90 €
Tartita fina de manzana con helado de vainilla	7,90 €
Hojaldre de mascarpone con helado de tiramisú	7,90 €
Chocolate en sus texturas, brownie, galleta, ganache, helado y sirope	7,90 €
Milhoja de dulce de leche coronada con merengue	7,90 €
Flan de queso cremoso sobre tierra de dos chocolates	7,50 €
Fondant de praliné ***Apto para celiacos***	7,90 €
Bola (unid.) helado sabor a elegir: **Turrón, vainilla, chocolate, fresa, violeta y kinder**	2,80 €

Si un postre te parece demasiado, da un ligero toque dulce y finaliza con uno de estos vinos de licor

LADRÓN DE LUNAS (MISTELA) *D.O. VALENCIA*	3,50 €
LAURA (MOSCATEL) *D.O. JEREZ*	4,00 €
EVA CREAM (PALOMINO FINA Y PEDRO XIMENEZ) *D.O. JEREZ*	4,50 €
LAUDUM DULCENEGRA (MONASTRELL) *D.O. ALICANTE*	5,50 €
SANTA ÁGUEDA (ZALEMA Y LISTAN DE HUELVA) *D.O. CONDADO DE HUELVA*	6,50 €
VALVERÁN *SIDRA DE HIELO*	8,50 €

AYNAELDA

Arroz&Vinos