



Aragma

The Pre Sunset Dinner



60 euros per person (min 2 pax)

Treat yourselves, and enjoy a taste of the chef's finest creations from the Aragma menu. Truly embrace the small plates concept with this pre sunset tasting menu. (Available between 5pm - 7pm daily)

DRINKS

PAIRING WINE - a glass of red, white and rose (per person)

ROUND 1

SABORES DE ARAGMA Homemade dips, served with sourdough and pita bread
(Choose 1 dip per person - MELITZANOSALATA, TARAMASALATA, TIROKAFTERI or TZATZIKI)

~

CORVINA CEVICHE, crispy wonton & sweet potato puree **DF**

DOLMADAKIA vine leaves stuffed with herby rice & wasabi mayo **VG GF DF**

ROUND 2

SEABASS tahini & bergamot sauce, roasted tomato chimicurri & pomegranate **GF**

CHICKEN LEMONATO, aubergine & basil cream, shitake sauce & sesame seeds **GF**

~

KOLOKYTHOKEFTEDES courgette & goats cheese cakes & sweet chilli mint sauce **V**

PRAWN SAGANAKI spicy tomato sauce, ouzo, basil & feta **GF**

~

MUSHROOM GYROS TACOS oyster & shitake mushrooms, smoked aubergine, wasabi mayo & coriander **VG GF DF** OR

PORK GYROS TACOS pancetta, tomato, tzatziki & pickled onion **GF**

BEEF CHEEKS braised beef cheeks, tomato & black tea sauce, smoked aubergine puree **GF**

DESSERT (1 Between 2)

TSOUREKI **V** Brioche bun in rum & citrus syrup, hazelnut praline, raspberry compote & confit orange ice cream

CHOCOLATE TORT **VG GF DF** with coconut & lemongrass creme, pumpkin seed praline & red fruit compote

DECONSTRUCTED PISTACHIO BAKLAVA **V** served with vanilla ice-cream

V Vegetarian **VG** Vegan **GF** Gluten Free **DF** Dairy Free

We can adapt some dishes for allergies or dietary needs. Please inform our team before ordering.



Aragma

The Pre Sunset Dinner



60 euros por persona (min 2 pax)

Date un capricho y disfruta de las mejores creaciones del chef en el menú de Aragma. Sumérgete de lleno en el concepto de platillos pequeños con este menú degustación antes del atardecer.

(Disponible todos los días de 17:00 a 19:00).

BEBIDAS

MARIDAJE DE VINO - una copa de tinto, blanco y rosado (por persona)

RONDA 1

SABORES DE ARAGMA Salsas caseras, servidas con pan de masa madre y pan de pita (Elegir un dip por persona - MELITZANOSALATA, TARAMASALATA, TIROKAFTERI o TZATZIKI)

~

CEVICHE DE CORVINA wonton crujiente & puré de boniato **DF**

DOLMADAKIA hojas de parra rellenas de arroz con hierbas y mayo de wasabi **VG GF DF**

RONDA 2

LUBINA con salsa de tahini y bergamota, chimichurri de tomate asado y granada **GF**

POLLO LEMONATO crema de berenjena con albahaca, salsa de shitake y semillas de sésamo **GF**

~

KOLOKYTHOKEFTEDES Tortitas de calabacín y queso de cabra, salsa dulce de menta y chile **V**

SAGANAKI DE GAMBAS salsa de tomate picante, ouzo, albahaca y feta **GF**

~

GYROS TACOS DE SETAS setas shitake y ostra, berenjena ahumado, mayonesa de wasabi y cilantro **VG GF DF OR**

PORK GYROS TACOS pancetta, tomato, tzatziki & pickled onion **GF**

CARRILLERAS de ternera estofada, salsa de tomate y té negro, puré de berenjena ahumada **GF**

POSTRES (1 Entre 2)

TSOUREKI **V** Pan Brioche con sirope de ron y cítricos, praliné de avellana, con helado y confitada

TARTA DE CHOCOLATE **VG GF DF** con crema de coco, praliné de semillas de calabaza y compota de frutos rojos

BAKLAVA DE PISTACHIO DECONSTRUIDO **V** con helado de vainilla

V Vegetariano **VG** Vegano **GF** Sin Gluten **DF** Sin Lácteos

Adaptamos nuestros platos a alergias o necesidades dietéticas. Informe a nuestro equipo antes de pedir.