

AROMATA *christmas*

CENA DE NOCHEBUENA · CHRISTMAS DINNER

Entrantes a compartir / *Starters to share:*

Steak tartar de rubia gallega con yema trufada y emulsión de tuétano
Galician Blonde beef tartare with truffled egg yolk and bone marrow emulsion

Navajas a la carbonara de porc negro
Razor clams with black pork carbonara

Foie mi-cuit con setas escabechadas, pera y Oporto
Mi-cuit foie gras with pickled mushrooms, pear and Port



Platos principales / *Main dishes:*

Sopa rellena de pato y foie con gamba roja y coliflor
Duck and foie-stuffed soup with red prawn and cauliflower

Calamar al vermut
Squid with vermouth

Pintada rellena de avellanas con calabaza especiada y reducción de Pedro Ximénez
Guinea fowl stuffed with hazelnuts, spiced pumpkin and Pedro Ximénez reduction



Postre / *Dessert:*

Torrija caramelizada con chocolate 70 %, café y ron
Caramelised torrija with 70% chocolate, coffee and rum

Turrones y chocolates
Nougat and chocolates



110,00 €

AROMATA christmas

ALMUERZO DE NAVIDAD · CHRISTMAS LUNCH

Snacks

Canelón de pescado de roca, gamba blanca, azafrán y naranja

Rockfish cannelloni with white prawn, saffron and orange

Caneló de peix de roca, gamba blanca, safrà i taronja



Rodaballo a la mantequilla negra con boletus y alcaparra

Turbot with beurre noisette, porcini mushrooms and capers

Turbot a la mantega negra amb ceps i tàperes

Carrillera de cerdo ibérico con calabaza y regaliz

Iberian pork cheek with pumpkin and liquorice

Galtes de porc ibèric amb carabassa i regalèssia



Profiterol XL de chantilly al Jerez y chocolate caliente

XL profiterole with Sherry Chantilly and hot chocolate

Profiterol XL de chantilly al Xerès i xocolata calenta

Turrones y chocolates

Nougat and chocolates

Torrans i xocolates



75,00€

AROMATA christmas

MENÚ SAN ESTEBAN, 26 DE DICIEMBRE · 26TH DECEMBER

Snacks

Canelón de pescado de roca, gamba blanca, azafrán y naranja

Rockfish cannelloni with white prawn, saffron and orange

Caneló de peix de roca, gamba blanca, safrà i taronja



Rodaballo a la mantequilla negra con boletus y alcaparra

Turbot with beurre noisette, porcini mushrooms and capers

Turbot a la mantega negra amb ceps i tàperes

Carrillera de cerdo ibérico con calabaza y regaliz

Iberian pork cheek with pumpkin and liquorice

Galtes de porc ibèric amb carabassa i regalèssia



Profiterol XL de chantilly al Jerez y chocolate caliente

XL profiterole with Sherry Chantilly and hot chocolate

Profiterol XL de chantilly al Xerès i xocolata calenta

Turrones y chocolates

Nougat and chocolates

Torrans i xocolates



75,00€

AROMATA nochevieja

CENA DE NOCHEVIEJA · NEW YEAR'S EVE DINNER

Ostra con jamón ibérico Joselito
Oyster with Joselito Iberian ham

Rillette de pato, foie y pistacho
Duck, foie gras and pistachio rilette

Coca de crema de trufa con cebolla BBQ y encurtidos
Coca with truffle cream, BBQ onion and pickles

Anchoa y frambuesa
Anchovy and raspberry



Selección de panes, mantequillas y aceite en carro
Selection of breads, butters and olive oils served from the trolley

Menestra fría de buey de mar, erizo y Chardonnay
Chilled spider crab, sea urchin and Chardonnay vegetable medley

Sopa rellena de perdiz con suquet de cigalas a la naranja
Partridge-stuffed soup with orange langoustine suquet



Bogavante nacional a la Meunière con guisantes a la menta
Local lobster à la Meunière with mint peas

Lubina asada con beurre blanc de Palo Cortado, espinacas y manzana
Roasted sea bass with Palo Cortado beurre blanc, spinach and apple

Lomo bajo de ternera con calabaza especiada y marron glacé
Beef striploin with spiced pumpkin and marron glacé



Pera, manzanilla, miel y limón
Pear, Manzanilla, honey and lemon

Baba al ron con chocolate 70 % y café
Rum baba with 70% chocolate and coffee

Turrones y chocolates
Nougat and chocolates

198€

Feliz
2027

AROMATA nochevieja

SELECCIÓN DE VINOS 2026

Una selección para celebrar

Una noche extraordinaria merece vinos a la altura y esta selección nace con una intención: que cada botella tenga algo que contar.

Para esta Nochevieja hemos realizado una selección especial de nuestra bodega, buscando vinos con carácter, personalidad y capacidad gastronómica. Una colección que recorre diferentes territorios y estilos: desde la elegancia de Champagne hasta la identidad mediterránea de Mallorca, pasando por grandes blancos españoles, referencias clásicas de Rioja y Priorat y algunos de los nombres más reconocidos del panorama internacional.

Nuestra filosofía parte de una idea sencilla: el vino debe adaptarse al huésped y, al mismo tiempo, acompañar y complementar nuestra cocina.

Por eso hemos seleccionado cada referencia pensando no solo en su calidad, sino también en la historia que cuenta, en su origen y en aquello que puede aportar a una noche tan especial.

Porque celebrar también es elegir bien.

Salud y Feliz Nochevieja

Giorgia Scaramella, *Sommelier*

AROMATA nochevieja

SELECCIÓN DE VINOS 2026

CHAMPAGNE & ESPUMOSOS

RUINART BRUT NV

135 € · Champagne, Pinot Noir, Chardonnay y Meunier

La expresión clásica de Ruinart. Elegante, fresco y equilibrado, es un Champagne versátil y gastronómico, perfecto para comenzar la celebración y acompañar los primeros platos.

Perfil: elegante · fresco · equilibrado · gastronómico

RUINART ROSÉ NV

190 € · Champagne, Pinot Noir y Chardonnay

Una versión más expresiva y sensual de la Maison Ruinart. Su carácter frutal y su elegancia lo convierten en una opción especialmente atractiva para una celebración festiva.

Perfil: elegante · frutal · fresco · seductor

DOM PÉRIGNON VINTAGE 2012

430 € · Champagne, Chardonnay y Pinot Noir

Una de las grandes referencias de Champagne. La añada 2012 ofrece la oportunidad de disfrutar de un vino de gran profundidad y complejidad, pensado para convertirse en uno de los protagonistas de la noche.

Perfil: complejo · preciso · profundo · elegante

GRAMONA ARGENT ROSÉ 2021

90 € · Cataluña, Pinot Noir

Un espumoso rosado de Pinot Noir, fresco y delicado, que aporta una lectura diferente de las burbujas. Una opción elegante y gastronómica para quienes buscan salir de los caminos más convencionales.

Perfil: delicado · fresco · frutal · gastronómico

JUVE&CAMPS LA CAPELLA 2011

125 € · Cataluña, Xarel·lo

Una referencia de larga crianza y gran personalidad. La evolución de la Xarel·lo aporta profundidad y complejidad, ofreciendo una alternativa especialmente interesante para los amantes de los grandes espumosos gastronómicos.

Perfil: complejo · evolucionado · profundo · gastronómico

AROMATA nochevieja

SELECCIÓN DE VINOS 2026

BLANCOS

ALBAMAR ALBAMAR 2025

70 € · Rías Baixas, Albariño

Un Albariño atlántico, fresco y expresivo. Su carácter vibrante lo convierte en un compañero especialmente versátil para productos del mar y elaboraciones delicadas.

Perfil: atlántico · fresco · mineral · gastronómico

LOUIS LATOUR CHABLIS LA CHANFLEURE 2023

98 € · Chablis, Chardonnay

La expresión clásica y mineral de Chardonnay en Chablis. Fresco, preciso y con una marcada personalidad, es una opción elegante para acompañar los platos más delicados de la noche.

Perfil: mineral · fresco · elegante · preciso

COMTE LAFOND SANCERRE 2024

84 € · Sancerre, Sauvignon Blanc

Un Sauvignon Blanc de gran frescura y carácter. Su perfil vibrante y mineral aporta una alternativa muy diferente a los Chardonnay de nuestra selección, ideal para quienes buscan tensión y elegancia.

Perfil: fresco · mineral · vibrante · elegante

SA VALL SELECCIÓ PRIVADA 2020

94 € · Mallorca, Giró Ros y Viognier

Una expresión más profunda y estructurada del paisaje vitivinícola mallorquín. Un blanco con personalidad y complejidad, pensado para acompañar una cocina de mayor intensidad.

Perfil: mediterráneo · estructurado · complejo · elegante

RAFAEL PALACIOS AS SORTES 2024

110 € · Valdeorras, Godello

Uno de los grandes blancos españoles de nuestra selección. Un vino elegante y profundo que muestra toda la capacidad de la zona de Valdeorras para producir blancos de gran personalidad y recorrido gastronómico.

Perfil: elegante · mineral · profundo · persistente

AROMATA nochevieja

SELECCIÓN DE VINOS 2026

TINTOS

DESCONFÍO DE LA GENTE QUE NO BEBE 2023

120 € · Mallorca, Mantonegro

Una referencia mallorquina singular, de personalidad marcada y con un nombre tan irreverente como su carácter. Una elección para quienes quieren descubrir una expresión diferente y menos convencional de la isla.

Perfil: mediterráneo · expresivo · singular · gastronómico

ÀNIMA NEGRA ÀN 2023

105 € · Mallorca, Callet

Una de las referencias más reconocibles del vino mallorquín. Un tinto con carácter mediterráneo, profundidad y una personalidad estrechamente ligada al territorio y a las variedades autóctonas de la isla.

Perfil: mediterráneo · profundo · elegante · expresivo

AALTO 2023

90 € · Ribera del Duero, Tinto Fino

Un vino de gran personalidad elaborado a partir de Tinto Fino procedente principalmente de viñas viejas. Su estructura, profundidad y textura sedosa lo convierten en una referencia especialmente gastronómica.

Perfil: intenso · elegante · especiado · sedoso

VIÑA TONDONIA RESERVA 2013

94 € · Rioja, Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo

Una de las grandes referencias clásicas de Rioja. Elegante, evolucionado y gastronómico, representa una manera de entender el vino basada en el tiempo y en la capacidad de envejecimiento.

Perfil: clásico · elegante · evolucionado · gastronómico

FERRER BOBET VINYES VELLES 2020

82 € · Priorat, Garnacha

Un Priorat de carácter, intensidad y profundidad. Una referencia que expresa la fuerza del territorio y que resulta especialmente apropiada para los platos de mayor intensidad de la noche.

Perfil: mineral · estructurado · intenso · profundo

AROMATA nochevieja

SELECCIÓN DE VINOS 2026

PRESTIGE

Una selección reservada para quienes desean convertir el vino en uno de los grandes protagonistas de la celebración. Cuatro referencias excepcionales, procedentes de algunos de los territorios y bodegas más reconocidos del mundo del vino.

TEMPOS VEGA SICILIA ALIÓN 2017

170 € · Ribera del Duero, Tinto Fino

Una expresión sofisticada y profunda de Ribera del Duero. Elegante, estructurado y con gran capacidad gastronómica, es una elección para acompañar los momentos más intensos del menú.

Perfil: sofisticado · profundo · estructurado · elegante

COS D'ESTOURNEL PAGODES DE COS 2020

180 € · Saint-Estèphe, Burdeos, Cabernet Sauvignon y Merlot

Una interpretación bordelesa dentro de nuestra selección Prestige. Un vino de gran personalidad, estructura y elegancia que introduce en la carta el carácter clásico de Saint-Estèphe.

Perfil: bordelés · estructurado · elegante · profundo

VEGA SICILIA ÚNICO 2014

630 € · Ribera del Duero, Tinta Fina y Cabernet

Una de las grandes etiquetas del vino español. Una referencia de culto para una celebración verdaderamente especial, donde la complejidad, la evolución y la profundidad tienen todo el protagonismo.

Perfil: excepcional · complejo · profundo · longevo

MARQUÉS DE RISCAL CASTILLO YGAY GRAN RESERVA ESPECIAL 2010

1660 € · Rioja, Tempranillo y Mazuelo

Una de las grandes joyas de nuestra selección. Una añada de enorme recorrido y personalidad, destinada a quienes buscan una experiencia vinícola extraordinaria y un vino capaz de convertirse en protagonista de la celebración.

Perfil: histórico · complejo · elegante · extraordinario