

**ARDE  
SOCIAL  
COOKING**

**PRESENTA  
#ArdeEnCasa**



### **PLANAZO EN CASA**

Comparte mesa con amigos y familia. Al aire libre; en la terraza o el jardín de casa.

La cocina con fuego de Arde junto a su chef, harán que disfrutéis del momento reencuentro a través del paladar. ¡Cómete la vida a bocados!



### **EL ANFITRIÓN**

¡Déjalo todo en nuestras manos! Sin visitas al super ni tareas extras para nadie.

Con Arde sólo tienes que preocuparte de ponerte guapo y no faltar a la cita. Comida, bebida e incluso decoración. Comodidad 100%.



### **PROPUESTA GASTRONÓMICA**

Elije entre nuestra gran variedad de propuestas o cuéntanos qué te apetece comer. Confeccionaremos un menú en exclusiva para ti.

Elaboraciones con personalidad; divertidas y descaradas. Sabor y máxima calidad.



### **PAGO A ESCOTE**

Reservad vuestro día en el calendario y pagad cómodamente por Bizum o transferencia bancaria. Fácil. Precios por persona.



### **QUE EMPIECE EL SHOW!!**

Un espectáculo gastronómico con un ingrediente estrella: ¡el disfrute! Cocina en directo, con todas las medidas de seguridad.



### **ÉXITO ASEGURADO**

Nuestra pasión por la vida, la buena comida y los momentos de calidad, no dejan indiferente a nadie. Avisamos, Arde crea adicción :)

*Propuestas gastronómicas (a domicilio) para grupos de 10 adultos mínimo.  
Más información: +34 687 760 535 @ardesocialcooking - ardesocialcooking@gmail.com*

# BAR BA CUE

“Ya lo dijo  
Georgie Dann...”

ARDE  
SOCIAL  
COOKING / 11

## MOMENTO BARBACUE

Brocheta de ternera y verduras marinadas.

Pan naan de sobrasada y sus cebollas.

Chorizos a la brasa con kétchup thai.

Dados de porchetta con salsa de hinojo.

Verdura de temporada a la parrilla.

Forrete ibérico a la parrilla.

Lomo bajo de ternera.

- - - -

Piña a la parrilla con caramelo.

- - - -

Cerveza Jamonera La Virgen (20 botellines)

**58€** Precio por persona para grupos de 10 adultos mín. Niños 12€. IVA incluido.

# DEL SUR

“No-ni-ná”

ARDE  
SOCIAL  
COOKING / 12

## AIRES DEL SUR

Gazpacho y su gilda casera.

Maribel de ensaladilla con bogavante.

Crujiente de alcachofa.

Coquinas con sal de Isla Cristina.

Espeto de sardinas.

Secreto ibérico y papas finas.

- - - -

Sorbere de lima a la parrilla.

- - - -

Barbazul Huerta de Albalá V.T.Cádiz 100%chardonnay (3 botellas)

**60€** Precio por persona para grupos de 10 adultos mín. Niños 12€. IVA incluido.

# DEL MAR

“Tú que sabes  
de la mar  
¿esto qué es?  
¿pulpo o  
calamar?”

ARDE  
SOCIAL  
COOKING

/10

## SABORES DEL MAR

Gamba roja de Denia a la parrilla.

Almeja de carril a la marinera.

Navajas a la brasa y leche merengada.

Pulpo a la brasa con cremoso de patata.

Cebolletas asadas con salsa verde.

Bogavante con patatas, huevos fritos.

-----

Sorbete de lima a la ginebra

-----

Tula Varona´18 D.O.Rías Baixas 100% albariño (3 botellas)

**100€** *Precio por persona para grupos de 10 adultos mín. Niños 12€. IVA inclui-*

# CARNÍVORO

“Quédate con quien te invite a una buena carne, a cenar te invita cualquiera”

ARDE  
SOCIAL  
COOKING /01

## MOMENTO CARNÍVORO

Chorizos a la brasa con kétchup thai.

Verduras de temporada a la parrilla.

Brochetitas de cordero en su jugo.

Rústico de porchetta y salsa de hinojo.

Ensalada verde del país.

T-bone a la parrilla.

Papas asadas con mantequilla a la pimienta.

----

Piña glaseada, hierba buena y nata.

----

Finca Sobreño Crianza de 2007 (3 botellas)

**80€** Precio por persona para grupos de 10 adultos. Niños 12€. IVA incluido



# ARR O CER O

“No sólo los  
arroces son la  
bomba”

ARDE  
SOCIAL  
COOKING /02

## MOMENTO ARROCERO

Guisantes en su baina con toque de lima.

Trigueritos de temporada con morcilla de León.

Ensalada de remolacha, pistachos y pasas.

Mejillones de la Ría en su jugo y fino.

La paella de los valencianos.

Arroz negro con alioli de ajo asado.

Arroz a banda.

-----

Melocotón a la brasa con reducción de tinto.

----

Diez Siglos D.O.Rueda 100% Sauvignon Blanc (3 botellas)

**60€** Precio por persona para grupos de 10 adultos mín. Niños 12€. IVA incluido.

# NI KKEI

“El matrimonio perfecto existe. Japón y Perú en la cocina nikkei”

ARDE  
SOCIAL  
COOKING /03

## SABOR NIKKEI

Nems de verdura con salsa especial Hanoi.

Ensaladilla de pato crujiente.

Ceviche limeño de corvina y puré de boniato.

Bonito con salmorreta de kimchi y cilantro.

Arepas de pollo sazón peruano.

Lomo saltado de vaca con verduritas al wook.

- - - -

Plátano asado con chocolate picantón.

- - - -

Momento Diez´17 D.O.Rueda verdejo 100% (3 botellas)

**65€** Precio por persona para grupos de 10 adultos mín. Niños 12€. IVA incluido.

# GIRLS NIGHT OUT

“Comer,  
beber  
y amar”

ARDE  
SOCIAL  
COOKING /04

## MOMENTO GIRLS NIGHT OUT

Sorbete de frutas tocado de Ginebra.

Aguacate asado con pico de gallo y totopos.

Pimientos de Lodosa rellenos de queso, piñones y anchoas.

Gyozas de verdura con salsa oriental.

Tomate rosa con burrata y albahaca.

Arepa de tártar de atún con aliño vietnamita.

Rollitos de steak tartar y aliño Hanoi.

-----

Sandía a la parrilla con chocolate.

-----

El Miracle Cava Brut (3 botellas)

**60€** Precio por persona para grupos de 10 adultos mín. Niños 12€. IVA incluido.



# DE LA TIE RRA

“Porque las buenas historias también comienzan con una ensalada.”

ARDE  
SOCIAL  
COOKING

/05

## OLORES DE LA TIERRA

Zanahorias baby con mayonesa japo.

Puerro a la brasa con romesco.

Falafel a la parrilla con hummus de pera.

Tacos de lechuga, con tofu y setas.

Ragout de champiñón en salsa Bbq.

Hamburguesa de semillas.

----

Bizcocho y crema tippy.

----

Cava Vega Mar Brut Nature rosado 100% garnacha (3 botellas)

**55€** Precio por persona para grupos de 10 adultos mín. Niños 12€. IVA incluido.

# THAI

“En la variedad  
(de sabores)  
está el gusto”

ARDE  
SOCIAL  
COOKING /06

## EXPERIENCIA THAI

Sopa fría de leche de coco.

Tártar Hanoi con aliño vietnamita.

Brocheta de ternera y verdura.

Pad thai de cerdo asado.

Lubina a la plancha especiada.

Pato nasi goreng con arroz frito.

- - - -

Fresas braseadas con balsámico.

- - - -

Chesa Gewurztraminer´18 D.O.Somontano (3 botellas)

**65€** Precio por persona para grupos de 10 adultos mín. Niños 12€. IVA incluido.

# MAN CHE GO

“La cabra  
siempre tira al  
monte”

ARDE  
SOCIAL  
COOKING /07

## SABOR MANCHEGO

Pimientos rellenos de morteruelo.

Ensalada de apio, manzana y cacahuete.

Torta de gazpacho manchego.

Mojete.

*A elegir:*

- Migas manchegas.

- Caldereta de cordero.

- - - -

Torrija en brioche.

- - - -

Ea! Tinto´15. D.O.La Mancha (3 botellas)

**55€** Precio por persona para grupos de 10 adultos mín. Niños 12€. IVA incluido.

**MEX  
ICA  
NA**

“Tú ponle pasión  
y te quedará  
bien chingón”

**ARDE  
SOCIAL  
COOKING /08**

## **PASIÓN MEXICANA**

Nachos al pastor.

Ensalada fresca de Sinaloa.

Queso a la plancha con jalapeños asados.

Quesadilla con aguacate a la parrilla.

Tacos de pollo al ají amarillo.

Burrito de cerdo asado, con arroz y queso fresco.

- - - -

Dulce de calabaza y guayaba.

- - - -

Cerveza Pacífico (20 botellines)

**60€** *Precio por persona para grupos de 10 adultos mín. Niños 12€. IVA incluido.*

# YAN KEE

“Oh-my-God!!”

ARDE  
SOCIAL  
COOKING /09

## EXPERIENCIA YANKEE

Sticks de zanahoria con ranchera.

Mazorcas de maíz a la parrilla.

Hot dog criollo con salsa de curry y mango.

Ensalada de col Forever USA.

Hamburguesote de ternera con cheddar y crujiente de bacon.

Finas patatas a la plancha.

- - - -

Pancakes con sirope de arce.

- - - -

Cerveza Budweiser (20 unidades)

**58€** Precio por persona para grupos de 10 adultos mín. Niños 12€. IVA incluido.