

Menú DE Grupo

DEGUSTACIÓN AL CENTRO

CROQUETAS DE CECINA DE ASTORGA
Frágiles y adictivas, con un toque de miel

ENSALADA MUY VERDE
Canónigos y espinaca baby con calabaza, mini mazorcas, cherry, pera y cebollitas francesas asadas, anacardos y nuestro aliño.

FLORES DE ALCACHOFA CONFITADA
Espuma de sabayón ahumado, alioli de espirulina y polvo de jamón

"RISOTTO DEL BOSQUE"
Boletus, shiitake y trompetas de la muerte con quesos italianos, manzana asada y teja de parmesano

DE LOS OCÉANOS O CARNE DIEM (a elegir)

"A CONTRACORRIENTE" · SALMÓN AL HORNO
Salteado de puerro, tirabeque, shiitake y nueces de macadamia con salsa holandesa de txacolí.

"SHHH SECRETO IBÉRICO AL VERMÚ"
Parmentier de boniato y verduras caramelizadas sweet chili

NO ME ARREPIENTO DE NADA

CHEESECAKE
Con helado de yogurt y frutos del bosque y su coulis

55€

INCLUYE AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Y VINOS SELECCIÓN PLATINO BY AURORA
(MÍNIMO 8 PERSONAS, IVA INCLUIDO)

AURORA

Menú DE n° 2 Grupo

DEGUSTACIÓN AL CENTRO

CROQUETAS DE CECINA DE ASTORGA

Frágiles y adictivas, con un toque de miel

"LITTLE ITALIA" · ENSALADA DE BURRATINA FRESCA

Rúcula, cherry de colores, tomate seco italiano, sandía, melón, pipas de girasol y aliño de pesto

STEAK TARTAR

De vaca vieja con nuestro aderezo, huevos de codorniz y patatas paja

PULPO Y COSTILLA

Costilla a baja temperatura 12 horas con marinada osaka y pulpo parrilla con parmentier y aceite de verde

DE LOS OCÉANOS O CARNE DIEM (a elegir)

"EL RODABALLO"

Romesco, trigueros finos, edamames, crujiente de plátano macho y toque de salsa hoisin

SOLOMILLO DE VACA VIEJA

Quenelle de patata trufada, mermelada de hongos y jugo de ternera.

NO ME ARREPIENTO DE NADA

CHEESECAKE

Con helado de yogurt y frutos del bosque y su coulis

66€

INCLUYE AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Y VINOS SELECCIÓN PLATINO BY AURORA
(MÍNIMO 8 PERSONAS, IVA INCLUIDO)

AURORA

SERVICIO DE APARCACOCHEs DE 20:00 A CIERRE · TARIFA ESPECTÁCULO A PARTIR DE LAS 23:30
COPAS A PARTIR DE 1,5€ · VINOS Y REFRESCOS A PARTIR DE 8€ · RESTO BEBIDAS 30% DE INCREMENTO
CUBIERTO MÍNIMO EN CENAS LOS DÍAS DE CONCIERTO 50€/PP

Menú DE n° 3 Grupo

DEGUSTACIÓN AL CENTRO

CROQUETAS DE CECINA DE ASTORGA
Frágiles y adictivas, con un toque de miel

ZAMBURIÑA DE GALICIA
Asadas en su propio jugo con mantequilla de trufa y espinaca baby.

FLORES DE ALCACHOFA CONFITADA
Espuma de sabayón ahumado, alioli de espirulina y polvo de jamón

GAMBONES CRUJIENTES CON PANKO
Salteado de quinoa blanca y negra con remolacha, melocotón, teriyaki, canónigos y crema suquet.

STEAK TARTAR
De vaca vieja con nuestro aderezo, huevos de codorniz y patatas paja

"SHHH SECRETO IBÉRICO AL VERMÚ"
Parmentier de boniato y verduras caramelizadas sweet chili

NO ME ARREPIENTO DE NADA

CHEESECAKE
Con helado de yogurt y frutos del bosque y su coulis

COULANT DE CHOCOLATE
Con helado de avellana y petazeta de chocolate

55€

INCLUYE AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Y VINOS SELECCIÓN PLATINO BY AURORA
(MÍNIMO 8 PERSONAS, IVA INCLUIDO)

AURORA

SERVICIO DE APARCACOCHEOS DE 20:00 A CIERRE · TARIFA ESPECTÁCULO A PARTIR DE LAS 23:30
COPAS A PARTIR DE 1,5€ · VINOS Y REFRESCOS A PARTIR DE 8€ · RESTO BEBIDAS 30% DE INCREMENTO
CUBIERTO MÍNIMO EN CENAS LOS DÍAS DE CONCIERTO 50€/PP