

AURORA

DESCUBRIENDO AURORA

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100% Con tejas de pan artesanas y tomate rallado.	26,00
ANCHOAS DE SANTOÑA "Doble cero" (6 unidades) En pan de cristal con salmorejo suave.	18,00
CROQUETAS DE CECINA DE ASTORGA (6 unidades) Frágiles y adictivas, con un toque de miel.	14,00
ZAMBURIÑA DE GALICIA (6 unidades) Asadas en su propio jugo con mantequilla de trufa y espinaca baby.	18,00
"LE PLAISIR" · OSTRAS FRANCESA (unidad) La "Spéciale Daniel Sorlut". Al natural con aliño de champagne, lima, miel y jengibre.	5,00
CEVICHE DE CORVINA Leche de tigre violeta, ají limo, cebolla roja, chulpi crujiente, boniato y cilantro.	21,00
"SAKURA MARU" · TIRADITO DE SALMÓN NIKKEI Salsa ponzu, wakame, cebolla morada encurtida, crema de aguacate con chile y mousse de queso, ajonjolí y huevos de tobiko rojo.	19,00

UN VERDOR TERRIBLE

ENSALADA MUY VERDE Canónigos y espinaca baby con calabaza, mini mazorcas, cherry, pera y cebollitas francesas asadas, anacardos y nuestro aliño.	14,00
"LITTLE ITALIA" · ENSALADA DE BURRATINA FRESCA Rúcula, cherry de colores, tomate seco italiano, sandía, melón, pipas de girasol y aliño de pesto.	16,00
FLORES DE ALCACHOFA CONFITADA (4 unidades) Espuma de sabayón ahumado, alioli de espirulina y polvo de jamón.	16,00
UN WOK DE HUERTO Salteado de 10 verduritas con mantequilla power y una pincelada de crema de chirivía.	16,00

CON CUCHARA Y TENEDOR

NUESTRO CHEF ESTÁ CREANDO NUEVAS Y DELICIOSAS ESPECIALIDADES, ¡MERECE LA PENA ESPERAR!

"RISOTTO DEL BOSQUE" Boletus, shiitake y trompetas de la muerte con quesos italianos, manzana asada y teja de parmesano.	18,00
--	-------

DE LOS OCÉANOS

TARTAR DE ATÚN ROJO ESTILO JAPONES Aliño de soja y yuzu, aguacate, mayonesa de wasabi, sesamo y escamas de alga nori.	26,00
TACOS DE CORVINA (2 unidades) En tortilla de maíz azul, pico de gallo, guacamole con salsa de yogur, lima y mostaza.	14,00
GAMBONES CRUJIENTES CON PANKO (6 unidades) Salteado de quinoa blanca y negra con remolacha, melocotón, teriyaki, canónigos y crema suquet.	18,00
"A CONTRACORRIENTE" · SALMÓN AL HORNO Salteado de puerro, tirabeque, shiitake y nueces de macadamia con salsa holandesa de txacolí.	22,00
"EL RODABALLO" Romesco, trigueros finos, edamames, crujiente de plátano macho y toque de salsa hoisin.	25,00
PULPO Y COSTILLA Costilla a baja temperatura 12 horas con marinada osaka y pulpo parrilla con parmentier y aceite de verde.	20,00

CARNE DIEM

STEAK TARTAR Solomillo de vaca vieja con nuestro aderezo, yema de huevo marinada en soja y crujiente de boniato.	27,00
"SHHH SECRETO IBÉRICO AL VERMÚ" Parmentier de boniato y verduras caramelizadas sweet chili.	22,00
TACOS DE CARRILLERA (2 unidades) En tortilla de maíz con crema de aguacate y jalapeño, cebolla morada, piña y cilantro.	14,00
"MR. BULL" Rabo de toro desmigado en pan de brioche con siracha, mayonesa de sichimi, cebolla roja encurtida y brotes verdes.	12,00
"LA HAMBURGUESA" En pan de brioche con queso cheddar curado, pepino encurtido, cebolla caramelizada, bacon crujiente y salsa secreta, acompañada de patatas fritas.	19,00
SOLOMILLO DE VACA VIEJA Quenelle de patata trufada, mermelada de hongos y jugo de ternera.	27,00
CHULETA DE VACA MADURADA Con patatas fritas, pimientos de piquillo confitados y salsa chimichurri.	69,00

NO ME ARREPIENTO DE NADA

COULANT DE CHOCOLATE Con helado de plátano y petazeta de chocolate	7,50
CHEESECAKE Con helado de yogurt y frutos del bosque y su coulis	7,50
MILHOJAS DE TIRAMISÚ Con helado de café de Brasil 100% Arábica	7,50
SORBETE DE LIMÓN o MANGO Al cava y vodka	6,50

Acompaña nuestros postres con
nuestra selección de vinos dulces de Jerez

PEDRO XIMÉNEZ SELECCIÓN ESPECIAL AURORA	4,50
CREAM XIXARITO Palomino Fino, Pedro Ximénez	4,50