

CARTA

AURORA
RESTAURANTE & CLUB

DESCUBRIENDO AURORA

"LE PLAISIR" OSTRA FRANCESA (uds.)	5,00 €
La "Spéciale Daniel Sorlut". Al natural con aliño de champagne, lima, miel y jengibre 🍷	
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100%	25,00 €
Con pan cristal tostado y tomate rallado 🥩	
ANCHOAS DE SANTOÑA "Doble Cero" (6 uds.)	18,00 €
Sobre tostadas crujientes de pan cristal con salmorejo suave 🐟🍷	
CROQUETAS DE CECINA DE ASTORGA (6 uds.)	15,00 €
Frágiles y adictivas con un toque de miel 🍷🍷🍷	
ENSALADILLA RUSA CON VENTRESCA DE ATÚN	16,00 €
La de toda la vida 🥕🍷🍷	
ZAMBURIÑA DE GALICIA (6 uds.)	18,00 €
Asadas en su propio jugo con holandesa de trufa negra gratinada 🍷🍷🍷	
GAMBONES CRUJIENTES (6 uds.)	18,00 €
Salteado de quinoa blanca y negra con dados de remolacha y melocotón, salsa teriyaki, canónigos y crema suquet 🍷🍷🍷🍷🍷	
HUEVOS CON TORREZNOS DE SORIA	18,00 €
Huevos de @cobardesygallinas con unas migas de panko, pimientos, cebolla, pera asada y aceite de pimentón 🍷🍷	

UN VERDOR TERRIBLE

ENSALADA MUY VERDE	16,00 €
Canónigos, tomates cherry, bastones de calabaza, mazorcas baby, tomate seco italiano, palmito, pétalos de cebolla francesa asada y vinagreta de mostaza, lima y hierbabuena 🥕	
FLORES DE ALCACHOFA CONFITADA (4 uds.)	16,00 €
Crema de puerro ahumado, virutas de parmesano y polvo de jamón 🍷	
UN WOK DE HUERTO	16,00 €
Salteado de 10 verduritas con mantequilla 'power' y una pincelada de crema de chirivía. 🍷🍷 soja en la mantequilla	

LITTLE ITALIA

ENSALADA DE BURRATINA FRESCA	16,00 €
Rúcula, cherry de colores, tomate seco italiano, melón, pipas de calabaza y pesto de almendra 🍷🍷	
FALSO RISOTTO A LA TRUFA CON PATO	22,00 €
Puntalette con salsa de trufa negra, lascas de parmesano y confit de pato glaseado con su propio jugo 🍷🍷	
RAVIOLIS DE BOLETUS CON FOIE	23,00 €
Salsa de quesos italianos y setas, solomillo de foie asado, cebollino y reducción de P.X. 🍷🍷🍷	

DE LOS OCÉANOS

CEVICHE DE CORVINA	22,00 €
Leche de tigre de ají amarillo, rocoto, cebolla roja, chulpi crujiente, dados de boniato, lima y cilantro 🍷🍷	
"SAKURA MARU" TIRADITO DE SALMÓN NIKKEI	21,00 €
Salsa ponzu, wakame, cebolla morada encurtida, crema de aguacate con ají y mousse de queso, ajonjolí y huevas de tobiko rojo 🍷🍷🍷	
TARTAR DE PEZ MANTEQUILLA ESTILO JAPONÉS	22,00 €
Aliño de soja y yuzu, dados de aguacate, sésamo tostado, escamas de alga nori, cebollino y encima un bouquet de wakame y cebolla morada encurtida con puntos de mayonesa de trufa 🍷🍷🍷	
TACOS DE CORVINA (2 uds.)	16,00 €
En tortilla de maíz azul, pico de gallo, guacamole, cilantro y salsa de yogur, mostaza, lima y menta 🍷🍷🍷	
CHIPIRONES ENCEBOLLADOS	22,00 €
Con una base de cuscús verde al ajo y perejil y mayonesa de piquillo 🍷	
RODABALLO AL HORNO	24,00 €
Salsa romesco, salteado de trigueros finos, mazorcas baby y edamames con crujiente de plátano 🍷🍷	
PULPO Y COSTILLA	23,00 €
Costilla de ternera 12 horas a baja temperatura con marinada Osaka y pulpo parrilla con parmentier de patata, camote y aceite verde 🍷🍷🍷	

CARNE DIEM

STEAK TARTAR	25,00 €
De vaca vieja con nuestro aderezo, yema de huevo marinada en soja y crujiente de boniato 🍷🍷🍷	
TACOS DE RABO DE TORO (2 uds.)	16,00 €
En tortilla de maíz azul con crema de aguacate y jalapeño, cebolla morada encurtida, piña, lima y cilantro	
HAMBURGUESA DE VACA GALLEGA	18,00 €
En pan de brioche con queso Idiazábal, rúcula, bacon crujiente, cebolla rustida y salsa secreta, acompañada de patatas fritas 🍷🍷🍷 soja en la mantequilla de las patatas	
MEDALLONES DE VACA GALLEGA AL OPORTO	22,00 €
Carrillera de ternera hecha a baja temperatura, trinchada con milhoja de patata y boniato y guiso de Portobello, jengibre, pera y jugo de carne 🍷	
MAGRET DE PATO ANTICUCHERO	24,00 €
Con papines, cebollitas francesas al horno y salsa huancaína 🍷	
SOLOMILLO DE VACA VIEJA	25,00 €
Puré de patata trufado, mermelada de hongos y jugo de ternera 🍷	
CHULETÓN DE VACA MADURADA 500 GR.	42,00 €
Con patatas fritas, pimientos de piquillo confitados y salsa chimichurri 🍷🍷 soja en la mantequilla de las patatas	

NO ME ARREPIENTO DE NADA

CHEESECAKE	8,50 €
Con helado de frutos del bosque y su coulis 🍷🍷🍷	
COULANT DE CHOCOLATE	8,50 €
Con helado de plátano y petazeta de chocolate 🍷🍷🍷	
MILHOJAS DE TIRAMISÚ	8,50 €
Con helado de café de Brasil 100% Arábica 🍷🍷	
SORBETE DE LIMÓN O MANGO	7,50 €
Al cava y vodka	
HELADOS VARIADOS (3 bolas)	6,50 €
Chocolate, vainilla, yogur frutos rojos, plátano o café 🍷	

Acompaña nuestros postres con nuestra selección de vinos dulces de Jerez.

PEDRO XIMÉNEZ SELECCIÓN ESPECIAL AURORA	4,50 €
--	--------

CREAM XIXARITO	4,50 €
Palomino Fino, Pedro Ximénez.	

Alérgenos



SERVICIO DE APARCACOCHESES
DE 20:00h. A CIERRE | VIERNES Y SÁBADOS A MEDIODÍA

TARIFA DE DÍA | HASTA LAS 23:00 h.
CERVEZAS, VINOS Y REFRESCOS 4,50 € - 5,50 € | COMBINADOS 8 €
RESTO DE PRODUCTOS EN CARTA

TARIFA CONCIERTO TARDE | DE 16:00 h. A 20:30 h.
CERVEZAS, VINOS Y REFRESCOS 6 € | COMBINADOS 10 €

TARIFA CONCIERTO NOCHE | DE 23:30 h. A 02:30 h.
CERVEZAS, VINOS Y REFRESCOS 8 € | COMBINADOS 15 €
SUPLEMENTOS EN TODAS LAS BOTELLAS

TARIFA DISCOTECA Y TERRAZA | A PARTIR DE LAS 2:30 h.
CERVEZAS, VINOS Y REFRESCOS 8 € | COMBINADOS 13 €
SUPLEMENTOS EN BOTELLAS SPIRIT Y CHAMPAGNE

RESTO DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS: INCREMENTO SEGÚN FRANJA HORARIA
*MARCAS PREMIUM CON SUPLEMENTO** A PARTIR DE LAS 23:30 h.

CUBIERTO MÍNIMO EN CENAS LOS DÍAS DE CONCIERTO 50 €/P.P.
TODOS LOS PRECIOS TIENEN EL I.V.A. INCLUIDO

LA DIRECCIÓN DE AURORA NO SE RESPONSABILIZA DE LOS POSIBLES
CAMBIOS EN EL MENÚ O AGENDA DE CONCIERTOS

AURORA

RESTAURANTE & CLUB