

# CARTA

AURORA  
RESTAURANTE & CLUB

# DESCUBRIENDO AURORA

<b>"LE PLAISIR" OSTRA FRANCESA (Und)</b>	5,00 €
La "Spéciale Daniel Sorlut" al natural con aliño de champagne, lima, miel y jengibre. 🍷	
<b>JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100%</b>	25,00 €
Con pan cristal tostado y tomate rallado. 🍷	
<b>ANCHOAS DE SANTOÑA "Doble Cero" (6 Und)</b>	18,00 €
Sobre tostadas crujientes de pan cristal con salmorejo suave. 🍷🍷	
<b>SARDINAS AHUMADAS</b>	16,00 €
Sobre un pisto frío con alioli de ajo negro y espirulina. 🍷🍷	
<b>ZAMBURIÑA DE GALICIA (6 Und)</b>	18,00 €
Asada en su propio jugo con holandesa de trufa gratinada. 🍷🍷🍷	
<b>CROQUETAS DE CECINA DE ASTORGA (6 Und)</b>	14,00 €
Frágiles y adictivas con un toque de miel. 🍷🍷🍷	
<b>GAMBONES CRUJIENTES (6 Und)</b>	18,00 €
Salteado de quinoa blanca y negra con dados de remolacha y melocotón, salsa teriyaki, canónigos y crema suquet. 🍷🍷🍷🍷🍷	
<b>HUEVOS CON TORREZNOS DE SORIA</b>	18,00 €
Huevos de @cobardesygallinas con unas migas de panco, pimientos, cebolla, pera asada y aceite de pimentón. 🍷🍷	

# UN VERDOR TERRIBLE

<b>ENSALADA MUY VERDE</b>	15,00 €
Canónigos, tomates cherry, bastones de calabaza, mazorcas baby, tomate seco italiano, palmito, pétalos de cebolla francesa asada y vinagreta de mostaza, lima y hierbabuena. 🍷	
<b>FLORES DE ALCACHOFA CONFITADA (4 Und)</b>	16,00 €
Crema de puerro ahumado, virutas de parmesano y polvo de jamón. 🍷	
<b>UN WOK DE HUERTO</b>	16,00 €
Salteado de 10 verduritas con mantequilla power y una pincelada de crema de chirimía. 🍷🍷 (en la mantequilla)	

# LITTLE ITALIA

<b>ENSALADA DE BURRATINA FRESCA</b>	16,00 €
Rúcula, cherry de colores, tomate seco italiano, melón, pipas de calabaza y pesto de almendra. 🍷🍷	
<b>FALSO RISOTTO A LA TRUFA CON PATO</b>	21,00 €
Puntalette con salsa de trufa negra, lascas de parmesano y confit de pato glaseado con su propio jugo. 🍷🍷	
<b>RAVIOLIS DE BOLETUS CON FOIE</b>	22,00 €
Salsa de quesos italianos y setas, solomillo de foie asado, cebollino y reducción de P.X. 🍷🍷🍷	

# DE LOS OCÉANOS

<b>CEVICHE DE CORVINA</b>	22,00 €
Leche de tigre de ají amarillo, pimiento rocoto, cebolla roja, chulpi crujiente, boniato, lima y cilantro. 🍷🍷	
<b>"SAKURA MARU" TIRADITO DE SALMÓN NIKKEI</b>	21,00 €
Salsa ponzu, wakame, cebolla morada encurtida de crema de aguacate con ají y mousse de queso, ajonjolí y huevas de tobiko rojo. 🍷🍷🍷	
<b>TARTAR DE ATÚN ROJO ESTILO JAPONÉS</b>	27,00 €
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 wasabi. 🍷🍷🍷	
<b>TACOS DE CORVINA (2 Und)</b>	15,00 €
En tortilla de maíz azul, pico de gallo, guacamole, cilantro y salsa de yogur, mostaza, lima y menta. 🍷🍷🍷	
<b>COLA DE RAPITO A LA PLANCHA</b>	24,00 €
Con escabeche de setas al pimentón, tortillita de camarones, puntos de mayonesa de piquillo al sweet chili y aceite verde. 🍷🍷🍷🍷	
<b>RODABALLO AL HORNO</b>	24,00 €
Salsa romesco, salteado de trigueros finos, mazorcas baby y edamames con crujiente de plátano. 🍷🍷	
<b>PULPO Y COSTILLA</b>	23,00 €
Costilla de ternera cocinada 12 horas a baja temperatura con marinada Osaka y pulpo parrilla con parmentier de patata, camote y aceite verde. 🍷🍷🍷	

# CARNE DIEM

<b>STEAK TARTAR</b>	26,00 €
De vaca vieja con nuestro aderezo, yema de huevo marinada en soja y crujiente de boniato. 🍷🍷🍷	
<b>TACOS DE RABO DE TORO (2 Und)</b>	15,00 €
En tortilla de maíz con crema de aguacate y jalapeño, cebolla morada encurtida, piña, lima y cilantro.	
<b>HAMBURGUESA DE VACA GALLEGA</b>	18,00 €
En pan de brioche con queso Idiazábal, rúcula, cebolla rustida, bacon crujiente y salsa secreta, acompañada de patatas fritas. 🍷🍷🍷 (en la mantequilla de las patatas)	
<b>PRESA DE VACA MADURADA</b>	22,00 €
Con milhoja de patata y boniato y guiso de Portobello, jengibre, pera y jugo de carne. 🍷	
<b>MAGRET DE PATO ANTICUCHERO</b>	24,00 €
Con papines y cebollitas francesas al horno, pico de gallo y salsa huancaína. 🍷🍷	
<b>SOLOMILLO DE VACA VIEJA</b>	26,00 €
Puré de patata trufado, mermelada de hongos y jugo de ternera. 🍷	
<b>CHULETA DE VACA MADURADA</b>	69,00 €
Con patatas fritas, pimientos de piquillo confitados y salsa chimichurri. 🍷🍷 (en la mantequilla de las patatas)	

# NO ME ARREPIENTO DE NADA

<b>CHEESECAKE</b>	8,50 €
Con helado de frutos del bosque y su coulis. 🍷🍷🍷	
<b>COULANT DE CHOCOLATE</b>	8,50 €
Con helado de plátano y petazeta de chocolate. 🍷🍷🍷	
<b>MILHOJAS DE TIRAMISÚ</b>	8,50 €
Con helado de café de Brasil 100% Arábica. 🍷🍷🍷	
<b>SORBETE DE LIMÓN O MANGO</b>	7,50 €
Al cava y vodka.	

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

<b>PEDRO XIMÉNEZ SELECCIÓN ESPECIAL AURORA</b>	4,50 €
<b>CREAM XIXARITO</b>	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 23:00h.  
CERVEZAS, VINOS Y REFRESCOS 4,50€ - 5,50€ | COMBINADOS 8€.  
RESTO DE PRODUCTOS EN CARTA.

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

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

TARIFA DISCOTECA Y TERRAZA | A PARTIR DE LAS 2:30h.  
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 23:30h.

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