

# CARTA

AURORA  
RESTAURANTE & CLUB



# DESCUBRIENDO AURORA

<b>"LE PLAISIR" OSTRA FRANCESA (ud.)</b>	5,50 €
La "Spéciale Daniel Surlut" al natural con aliño de champagne, lima, miel y jengibre 🍷🍷	
<b>JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100%</b>	26,00 €
Con pan cristal tostado y tomate rallado 🍷	
<b>ANCHOAS DE SANTOÑA "Doble Cero" (6 uds.)</b>	19,50 €
Sobre tostadas crujientes de pan cristal con salmorejo suave 🍷🍷	
<b>CROQUETAS DE CECINA DE ASTORGA (6 uds.)</b>	15,00 €
Frágiles y adictivas con un toque de miel 🍷🍷🍷	
<b>ENSALADILLA RUSA CON VENTRESCA DE ATÚN</b>	16,00 €
La de toda la vida 🍷🍷🍷	
<b>ZAMBURIÑA DE GALICIA (6 uds.)</b>	18,00 €
Asadas en su propio jugo con holandesa de trufa negra gratinada 🍷🍷🍷	
<b>GAMBONES CRUJIENTES (6 uds.)</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 panko, pimientos, cebolla, pera asada y aceite de pimentón 🍷🍷	

# UN VERDOR TERRIBLE

<b>ENSALADA MUY VERDE</b>	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 🍷	
<b>FLORES DE ALCACHOFA CONFITADAS (4 uds.)</b>	16,00 €
Con salsa velouté y virutas de jamón ibérico	
<b>UN WOK DE HUERTO</b>	16,00 €
Salteado de 10 verduras con mantequilla power y una pincelada de crema de chirivía. 🍷🍷 (soja en la mantequilla)	

# LITTLE ITALY

<b>ENSALADA DE BURRATINA FRESCA</b>	16,00 €
Rúcula y canónigos, cherry de colores, tomate seco italiano, melón, pipas de calabaza y pesto de almendra 🍷🍷	
<b>FALSO RISOTTO A LA TRUFA CON PATO</b>	22,00 €
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>	23,00 €
Salsa de quesos italianos y setas, solomillo de foie asado, cebollino y reducción de P.X. 🍷🍷🍷	

# DE LOS OCÉANOS

<b>CEVICHE DE CORVINA</b>	23,00 €
Leche de tigre de ají amarillo, rocoto, cebolla roja, chulpi crujiente, dados de boniato, lima y cilantro 🍷🍷	
<b>"SAKURA MARU" TIRADITO DE SALMÓN NIKKEI</b>	22,00 €
Salsa ponzu, wakame, cebolla morada encurtida, crema de aguacate con ají y mousse de queso, ajonjolí y huevas de tobiko rojo 🍷🍷🍷	
<b>TARTAR DE ATÚN ROJO ESTILO JAPONÉS</b>	26,00 €
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 🍷🍷🍷	
<b>TACOS DE CORVINA (2 uds.)</b>	16,00 €
En tortilla de maíz azul, pico de gallo, guacamole, cilantro y salsa de yogur, mostaza, lima y menta 🍷🍷🍷	
<b>CHIPIRONES ENCEBOLLADOS</b>	23,00 €
Con una base de cuscús verde al ajo y perejil y mayonesa de piquillo 🍷	
<b>RODABALLO AL HORNO</b>	25,00 €
Salsa romesco, salteado de trigueros finos, mazorcas baby y edamames con crujiente de plátano 🍷🍷	
<b>PULPO Y COSTILLA</b>	24,00 €
Costilla de ternera 12 horas a baja temperatura con marinada Osaka y pulpo parrilla con parmentier de patata, camote y aceite verde 🍷🍷🍷	

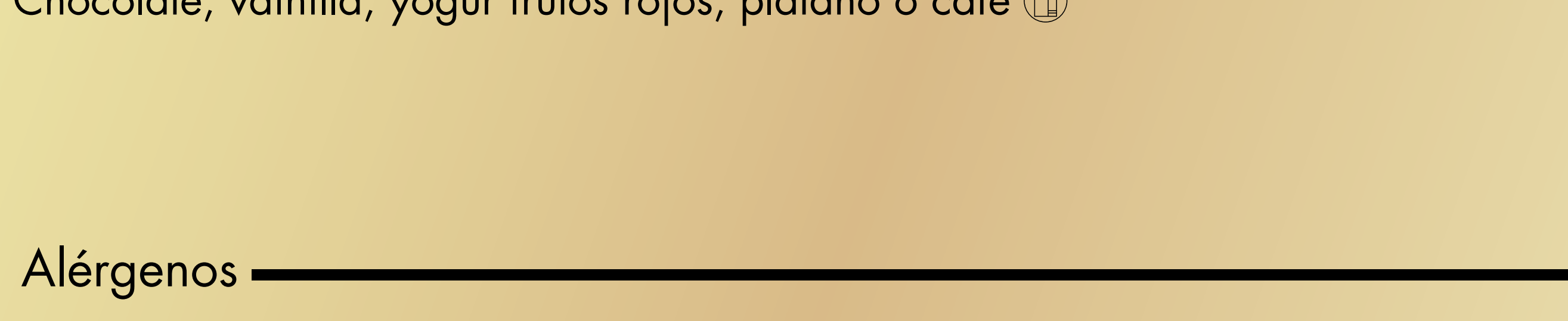
# CARNE DIEM

<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 uds.)</b>	16,00 €
En tortilla de maíz azul 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, bacon crujiente, cebolla rustida y salsa secreta, acompañada de patatas fritas 🍷🍷🍷 (soja en la mantequilla de las patatas)	
<b>MEDALLONES DE VACA GALLEGA AL OPORTO</b>	23,00 €
Carrillera de ternera hecha a baja temperatura, trinchada con milhoja de patata y boniato y guiso de Portobello, jengibre, pera y jugo de carne 🍷	
<b>MAGRET DE PATO ANTICUCHERO</b>	24,00 €
Con papines, cebollitas francesas al horno y salsa huancaína 🍷	
<b>SOLOMILLO DE VACA VIEJA</b>	26,00 €
Puré de patata trufado, mermelada de hongos y jugo de ternera 🍷	
<b>CHULETÓN DE VACA MADURADA 500-600 g</b>	44,00 €
Con patatas fritas, pimientos de piquillo confitados y salsa chimichurri 🍷🍷 (soja 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>	8,50 €
Al cava y vodka	
<b>HELADOS VARIADOS (3 bolas)</b>	7,50 €
Chocolate, vainilla, yogur frutos rojos, plátano o café 🍷	

Alérgenos





SERVICIO DE APARCACOCHESES  
TODOS LOS DÍAS DE APERTURA.

TARIFA DE DÍA | HASTA LAS 23:30 h.  
CERVEZAS, VINOS Y REFRESCOS 4,50 € - 5,50 € | COMBINADOS 10 €.  
RESTO DE PRODUCTOS EN CARTA.

AURORA PIANO-KARAOKE | DE 23:30 h. A CIERRE.  
CERVEZAS, VINOS Y REFRESCOS 8 € | COMBINADOS 12 €.

TARIFA CONCIERTO NOCHE | DE 23:30 h. A CIERRE.  
CERVEZAS, VINOS Y REFRESCOS 8 € | COMBINADOS 15 €.

---

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