

MENÚ GRUPOS

AURORA

RESTAURANTE & CLUB

MENÚ DE GRUPO

A

DEGUSTACIÓN AL CENTRO

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Frágiles y adictivas 🍷

ENSALADA DE BURRATINA FRESCA

Cherry de colores, tomate seco italiano, almendras y aliño de pesto 🍷🍷

FLORES DE ALCACHOFA CONFITADAS

Con salsa velouté de jamón ibérico y virutas de queso Idiazábal 🍷

GAMBONES CRUJIENTES

Salteado de quinoa blanca y negra con dados de remolacha y melocotón, salsa teriyaki, canónigos y crema suquet 🍷🍷🍷🍷🍷

DE LOS OCÉANOS O CARNE DIEM (A ELEGIR)

CORVINA AL HORNO

Con crema de chirivía y escabeche de shiitake, Portobello y chalota al pimentón 🍷

BIFE DE TERNERA A LA PARRILLA

Con patata baby, pimientos del piquillo, cebolla confitada y salsa chimichurri

NO ME ARREPIENTO DE NADA

CHEESECAKE

Con coulis de frutos del bosque 🍷🍷🍷

55€

INCLUYE AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Y VINOS
SELECCIÓN PLATINO BY AURORA
(MÍNIMO 6 PERSONAS, I.V.A. INCLUIDO)

MENÚ DE GRUPO

B

DEGUSTACIÓN AL CENTRO

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Frágiles y adictivas 🍷

FLORES DE ALCACHOFA CONFITADAS

Con salsa velouté de jamón ibérico y virutas de queso Idiazábal 🍷

GAMBONES CRUJIENTES

Salteado de quinoa blanca y negra con dados de remolacha y melocotón, salsa teriyaki, canónigos y crema suquet 🍷🍷🍷🍷🍷

VIEIRAS

A la plancha con salsa holandesa y cebollino 🍷🍷🍷

FALSO RISOTTO A LA TRUFA CON PATO

Puntalette con salsa de trufa negra, lascas de parmesano y confit de pato glaseado con su propio jugo 🍷🍷

BIFE DE TERNERA A LA PARRILLA

Con patata baby, pimientos del piquillo, cebolla confitada y salsa chimichurri

NO ME ARREPIENTO DE NADA

CHEESECAKE

Con coulis de frutos del bosque 🍷🍷🍷

55€

INCLUYE AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Y VINOS
SELECCIÓN PLATINO BY AURORA
(MÍNIMO 6 PERSONAS, I.V.A. INCLUIDO)

MENÚ DE GRUPO

C

DEGUSTACIÓN AL CENTRO

CROQUETAS DE CECINA DE ASTORGA

Frágiles y adictivas con un toque de miel 🍷🍷🍷

FLORES DE ALCACHOFA CONFITADAS

Con salsa velouté de jamón ibérico y virutas de queso Idiazábal 🍷

TARTAR DE SALMÓN Y AGUACATE

Aliño de ponzu, sésamo tostado, escamas de alga nori, cebollino y encima un bouquet de wakame y cebolla morada encurtida 🍷🍷🍷

PULPO Y COSTILLA

Costilla de ternera 12 horas a baja temperatura con marinada Osaka y pulpo parrilla con parmentier y aceite verde 🍷🍷🍷

DE LOS OCÉANOS O CARNE DIEM (A ELEGIR)

RODABALLO AL HORNO

Salsa romesco y salteado de verduras de temporada con toque de aceite verde 🍷🍷

SOLOMILLO DE VACA VIEJA

Puré de patata trufado, mermelada de hongos y jugo de ternera 🍷

NO ME ARREPIENTO DE NADA

CHEESECAKE

Con coulis de frutos del bosque 🍷🍷🍷

66€

INCLUYE AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Y VINOS
SELECCIÓN PLATINO BY AURORA
(MÍNIMO 6 PERSONAS, I.V.A. INCLUIDO)

SERVICIO DE APARCACOCHESES

DE 20:00 h. A CIERRE

TARIFA DE DÍA | HASTA LAS 23:30 h.

CERVEZAS, VINOS Y REFRESCOS 4,50 € - 6,50 € | 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