

# MENÚ GRUPOS

AURORA

RESTAURANTE & CLUB



# MENÚ DE GRUPO

# A

## DEGUSTACIÓN AL CENTRO

---

### CROQUETAS DE CECINA DE ASTORGA

Frágiles y adictivas con un toque de miel.

### FLORES DE ALCACHOFA CONFITADA

Crema de puerro ahumado, virutas de parmesano y polvo de jamón.

### GAMBONES CRUJIENTES

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

### FALSO RISOTTO A LA TRUFA

Puntalette con salsa de trufa negra y lascas de parmesano.

## DE LOS OCÉANOS O CARNE DIEM (A ELEGIR)

---

### CORVINA AL HORNO

Salsa romesco y salteado de verduras de temporada con un toque de aceite verde.

### PRESA DE VACA MADURADA

Crema de calabaza con salteado de patata, jengibre, setas, pera y jugo de carne.

## NO ME ARREPIENTO DE NADA

---

### CHEESECAKE

Con coulis de frutos del bosque

**55€**

INCLUYE AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Y VINOS  
SELECCIÓN PLATINO BY AURORA  
(A PARTIR DE 4 PERSONAS, IVA INCLUIDO)

# MENÚ DE GRUPO

# B

## DEGUSTACIÓN AL CENTRO

---

### CROQUETAS DE CECINA DE ASTORGA

Frágiles y adictivas con un toque de miel.

### ZAMBURIÑA DE GALICIA

Asadas en su propio jugo con trufa y espinaca baby.

### FLORES DE ALCACHOFA CONFITADA

Crema de puerro ahumado, virutas de parmesano y polvo de jamón.

### GAMBONES CRUJIENTES

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

### HUEVOS CON TORREZNOS DE SORIA

Huevos de @cobardesygallinas a 63º grados con unas migas de panco, pimientos, cebolla, pera asada y aceite de pimentón.

### PRESA DE VACA MADURADA

Crema de calabaza con salteado de patata jengibre, setas, pera y jugo de carne.

## NO ME ARREPIENTO DE NADA

---

### CHEESECAKE

Con coulis de frutos del bosque

**55€**

INCLUYE AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Y VINOS  
SELECCIÓN PLATINO BY AURORA  
(A PARTIR DE 4 PERSONAS, IVA INCLUIDO)

# MENÚ DE GRUPO

# C

## DEGUSTACIÓN AL CENTRO

---

### CROQUETAS DE CECINA DE ASTORGA

Frágiles y adictivas con un toque de miel.

### FLORES DE ALCACHOFA CONFITADA

Crema de puerro ahumado, virutas de parmesano y polvo de jamón.

### PULPO Y COSTILLA

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

### STEAK TARTAR

De vaca vieja con nuestro aderezo, yema de huevo marinada en soja y crujiente de boniato.

## 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  
(A PARTIR DE 4 PERSONAS, IVA INCLUIDO)



## SERVICIO DE APARCACOCHESES

De 20:00 h. a cierre | Viernes y sábados a mediodía.

## TARIFA DE DÍA HASTA LAS 23:00 h.

Cervezas, vinos y refrescos 4,50 € - 5,50 € | Combinados 8,00 €.  
Resto de productos en carta.

TARIFA CONCIERTO TARDE | A partir de las 16:00 h.

TARIFA DISCOTECA Y TERRAZA | A partir de las 23:30 h.

Cervezas, vinos y refrescos 6,50 € | Combinados 12,00 €.  
Suplementos en botellas spirit y champagne.

## TARIFA CONCIERTO NOCHE

Cervezas, vinos y refrescos 8,00 € | Combinados 15,00 €.  
Suplementos en todas las botellas.

\* marcas premium con suplemento \*\* a partir de las 23:30 h.

CUBIERTO MÍNIMO EN CENAS LOS DÍA DE CONCIERTO 50,00 €/PP.

Todos los precios tienen el I.V.A. incluido.

# AURORA

RESTAURANTE & CLUB