

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 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 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 20:00h. 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