

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 shitake, tirabeque, puerro y tomate cherry con un toque de aceite verde. 

PLUMA IBÉRICA

Crema de calabaza y verduras caramelizadas con sweet chili. 

NO ME ARREPIENTO DE NADA

CHEESECAKE

Con coulis de frutos del bosque.   

55€


INCLUYE AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Y VINOS SELECCIÓN PLATINO BY AURORA (MÍNIMO 8 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.     

STEAK TARTAR

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

PLUMA IBÉRICA

Crema de calabaza y verduras caramelizadas con sweet chili. 

NO ME ARREPIENTO DE NADA

CHEESECAKE

Con coulis de frutos del bosque.   

COULANT DE CHOCOLATE

Con helado de plátano y petazeta de chocolate.   

55€

INCLUYE AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Y VINOS SELECCIÓN PLATINO BY AURORA (MÍNIMO 8 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, salteado de shitake, tirabeque, trigueros y edamames.  

SOLOMILLO DE VACA VIEJA

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

NO ME ARREPIENTO DE NADA

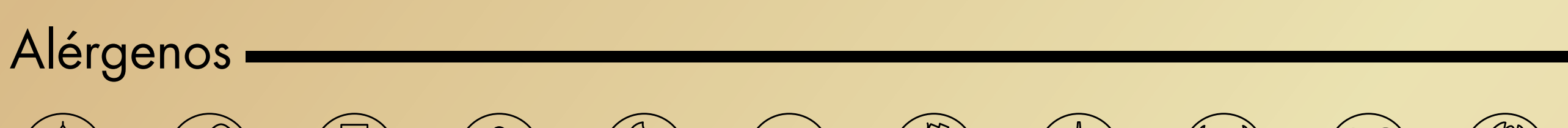
CHEESECAKE

Con coulis de frutos del bosque.   

66€

INCLUYE AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Y VINOS SELECCIÓN PLATINO BY AURORA (MÍNIMO 8 PERSONAS, IVA INCLUIDO)

Alérgenos



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