

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 CONFITADAS

Con salsa velouté y virutas de jamón ibérico

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 🍷🍷

MEDALLONES DE VACA GALLEGA AL OPORTO

Carrillera de ternera hecha a baja temperatura, trinchada con milhoja de patata y boniato y guiso de Portobello, jengibre, 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 (IVA INCLUIDO)

MENÚ DE GRUPO

B

DEGUSTACIÓN AL CENTRO

CROQUETAS DE CECINA DE ASTORGA

Frágiles y adictivas con un toque de miel 🍯🍷🍷

FLORES DE ALCACHOFA CONFITADAS

Con salsa velouté y virutas de jamón ibérico

GAMBONES CRUJIENTES

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

ZAMBURIÑA DE GALICIA

Asadas en su propio jugo con trufa y espinaca baby 🍷🍷🍷

HUEVOS CON TORREZNOS DE SORIA

Huevos de @cobardesygallinas con unas migas de panco, pimientos, cebolla, pera asada y aceite de pimentón 🌾🍷

MEDALLONES DE VACA GALLEGA AL OPORTO

Carrillera de ternera hecha a baja temperatura, trinchada con milhoja de patata y boniato y guiso de Portobello, jengibre, 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 (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 CONFITADAS

Con salsa velouté y virutas de jamón ibérico

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

Pure 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 (IVA INCLUIDO)

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