

AURORA

MADRID

PLACERES ETERNOS

OSTRA FRANCESA · LA "SPÉCIALE DANIEL SORLUT" (Unidad) Al natural y limón al gusto	5,00
RUSSIAN CAVIAR BAERII · "BOLSHOI" (lata 30g) Con tostadas muy finas de tramezzini y salsa cheese-yolk	60,00
ANCHOAS DE SANTOÑA · "DOBLE CERO" En pan de cristal con salmorejo	18,00
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100% · "CARRASCO" Con tejas de pan artesanas y tomate rallado	24,00
CROQUETAS DE CECINA DE ASTORGA Frágiles y adictivas	14,00

CRUDOS EN ESENCIA

TIRADITO DE SALMÓN NIKKEI Salsa ponzu, wakame, crema de aguacate con chile, mousse de queso, sésamo y cebollino con huevas de tobiko rojo	19,00
CEVICHE DE CORVINA Leche de tigre, ají limo, cebolla morada encurtida, chulpi crujiente, dados de boniato y cilantro	19,00
TARTAR DE ATUN ROJO Aliño de soja y limón, aguacate, mayonesa de wasabi y escamas de alga nori	24,00
STEAK TARTAR De vaca vieja con nuestro aderezo y tejas de pan artesanas	24,00

TODO AL VERDE

GAZPACHO Con guarnición de pico de gallo, huevo duro y croutons de tramezzini	12,00
FLORES DE ALCACHOFA CONFITADA Espuma de sabayón ahumado, gamba cristal, alioli de espirulina y polvo de jamón	16,00
VERDURITAS DE LA HUERTA Salteadas en wok con una pincelada de crema de chirivía	16,00
BURRATA DI PUGLIA Tomatitos cherry de colores, sandía, pera asada, pipas de girasol, rúcula y aliño de pesto	16,00
ENSALADILLA RUSA Y LOMOS DE VENTRESCA Decorada con canónigos y pimientos de piquillo confitado	14,00

ARROZ Y PASTA ET AMORE

CANELONES DE SITAKE Y BOLETUS CON LINGOTE DE FOIE Salsa de quesos italianos, manzana asada y reducción de oporto	18,00
ARROZ MELOSO CON CARRILLERA IBÉRICA GLASEADA Trigueros finos y teja de parmesano	20,00

DEL MAR A AURORA

TACOS DE CORVINA (3 unidades) En tortilla de maíz, pico de gallo, crema de aguacate y habanero con salsa de yogur, lima y mostaza	18,00
ZAMBURIÑAS (6 unidades) Asadas con mantequilla power	18,00
PULPO Y COSTILLA Costilla a baja temperatura con marinada osaka y pulpo parrilla con parmentier y aceite verde	20,00
RODABALLO Verduras de la huerta, salsa romesco, crujiente de plátano y aceite verde	24,00
DIRECTO DE LA LONJA Pregunta por nuestro pescado del día	SEGÚN MERCADO

MUCHA CARNE Y POCA CULPA

HAMBURGUESA	16,00
En pan de brioche con queso cheddar curado, pepino encurtido, cebolla caramelizada, bacon crujiente y salsa secreta, acompañada de patatas fritas	
ENTRAÑA A LA BRASA	20,00
Parmentier de boniato y pak choi	
SOLOMILLO DE VACA VIEJA	24,00
Quenelle de patata trufada, mermelada de hongos y jugo de ternera	
CHULETA DE VACA MADURADA	65,00
Con patatas fritas, pimientos de piquillo confitados y Chimichurri	

DULCE CONDENA

COULANT DE CHOCOLATE	7,50
Con helado de avellana y petazeta de chocolate	
CHEESECAKE	7,50
Con helado de yogurt y frutos del bosque y su coulis	
MILHOJAS DE TIRAMISÚ	7,50
Con helado de café de Brasil 100% Arábica	
TATAKI DE SANDÍA INFUSIONADA EN NARANJA Y RON	7,50
Con helado de coco y pistacho caramelizado	
SORBETE DE LIMÓN	6,50
Al cava y vodka	
SORBETE DE MANGO	6,50
Al cava y vodka	

Acompaña nuestros postres con
nuestra selección de vinos dulces de Jerez

PEDRO XIMÉNEZ SELECCIÓN ESPECIAL AURORA	4,50
CREAM XIXARITO	4,50
Palomino fino, Pedro Ximénez	