

CARTA

AURORA
RESTAURANTE & CLUB

DESCUBRIENDO AURORA

"LE PLAISIR" OSTRA FRANCESA (Und)	5,00 €
La "Spéciale Daniel Sorlut" Al natural con aliño de champagne, lima, miel y jengibre.	
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100%	25,00 €
Con pan cristal tostado y tomate rallado.	
ANCHOAS DE SANTOÑA "Doble Cero" (6 Und)	18,00 €
Sobre tostadas crujientes de pan cristal con salmorejo suave.	
SARDINAS AHUMADAS	16,00 €
Sobre un tartar de remolacha, manzana, lima, salsa de ostras y cebollino, alioli de espirulina y reducción de Oporto.	
ZAMBURIÑA DE GALICIA (6 Und)	18,00 €
Asada en su propio jugo con trufa y espinaca baby.	
CROQUETAS DE CECINA DE ASTORGA (6 Und)	14,00 €
Frágiles y adictivas con un toque de miel.	
GAMBONES CRUJIENTES (6 Und)	18,00 €
Salteado de quinoa blanca y negra con dados de remolacha y melocotón, salsa teriyaki, canónigos y crema suquet.	
HUEVOS CON JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	18,00 €
Huevos de @cobardesy gallinas a 63º grados con unas migas de panco, pimientos, cebolla, pera asada y aceite de pimentón.	

UN VERDOR TERRIBLE

ENSALADA MUY VERDE	15,00 €
Canónigos, tomates cherry, bastones de calabaza, mazorcas baby, tomate seco italiano, palmito, pétalos de cebolla francesa asada y vinagreta de mostaza, lima y menta.	
FLORES DE ALCACHOFA CONFITADA (4 Und)	16,00 €
Crema de puerro ahumado, virutas de parmesano y polvo de jamón.	
UN WOK DE HUERTO	16,00 €
Salteado de 10 verduritas con mantequilla power y una pincelada de crema de chirivía.	

LITTLE ITALIA

ENSALADA DE BURRATINA FRESCA	16,00 €
Rúcula, cherry de colores, aguacate, tomate seco italiano, melón, pipas de calabaza y pesto de almendra.	
FALSO RISOTTO A LA TRUFA	21,00 €
Puntalette con salsa de trufa negra, lascas de parmesano y carrillera de cero ibérico glaseada con su propio jugo.	
RAVIOLIS DE BOLETUS CON FOIE	22,00 €
Salsa de quesos italianos y setas, solomillo de foie asado, cebollino y reducción de P.X.	

DE LOS OCÉANOS

CEVICHE DE CORVINA	21,00 €
Leche de tigre violeta, pimiento rocoto, cebolla roja, chulpi crujiente, boniato, lima y cilantro.	
"SAKURA MARU" TIRADITO DE SALMÓN NIKKEI	20,00 €
Salsa ponzu, wakame, cebolla morada encurtida, crema de aguacate con aji y mousse de queso, ajonjolí y huevas de tobiko rojo.	
TARTAR DE ATÚN ROJO ESTILO JAPONÉS	27,00 €
Aliño de soja y yuzu, dados de aguacate, sésamo tostado, escamas de alga nori, cebollino y encima un bouquet de wakame y cebolla morada encurtida con puntos de mayonesa de wasabi.	
TACOS DE CORVINA (2 Und)	15,00 €
En tortilla de maíz azul, pico de gallo, guacamole, cilantro y salsa de yogur, mostaza, lima y menta.	
BACALAO CONFITADO Y SU PIL PIL	25,00 €
Salteado de sitake, tirabeque, puerro y tomate cherry con un toque de polvo de ajo.	
RODABALLO AL HORNO	24,00 €
Salsa romesco, salteado de trigueros finos, mazorcas baby y edamames con crujiente de plátano.	
PULPO Y COSTILLA	22,00 €
Costilla de ternera 12 horas a baja temperatura con marinada osaka y pulpo parrilla con parmentier y aceite verde.	

CARNE DIEM

STEAK TARTAR	26,00 €
De vaca vieja con nuestro aderezo, yema de huevo marinada en soja y crujiente de boniato.	
TACOS DE RABO DE TORO (2 Und)	15,00 €
En tortilla de maíz con crema de aguacate y jalapeño, cebolla morada encurtida, piña, lima y cilantro.	
HAMBURGUESA	18,00 €
En pan de brioche con queso Idiazábal, rúcula, cebolla caramelizada, bacon crujiente y salsa secreta, acompañada de patatas fritas.	
PLUMA IBÉRICA	22,00 €
Crema de calabaza, calabacín baby asado y crujiente de yuca.	
LINGOTE DE CORDERO GLASEADO	24,00 €
Con papines, cebolla francesa y zanahoria baby al horno y crema de pimientos de piquillo asados.	
SOLOMILLO DE VACA VIEJA	26,00 €
Puré de patata trufado, mermelada de hongos y jugo de ternera.	
CHULETA DE VACA MADURADA	69,00 €
Con patatas fritas, pimientos de piquillo confitados y salsa chimichurri.	

NO ME ARREPIENTO DE NADA

CHEESECAKE	8,50 €
Con helado de frutos del bosque y su coulis.	
COULANT DE CHOCOLATE	8,50 €
Con helado de plátano y petazeta de chocolate.	
MILHOJAS DE TIRAMISÚ	8,50 €
Con helado de café de Brasil 100% Arábica.	
SORBETE DE LIMÓN O MANGO	7,50 €
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 €
Con helado de frutos del bosque y su coulis.	

SERVICIO DE APARCACOCHE

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.