

# AURA RESTAURANTE

COCINA DE AUTOR & PRODUCTOS DE ESTACIÓN

## — ENTRANTES —

|                                                                                             |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Jamón Ibérico de Bellota 100%</b> GF                                                     | 26,00 € |
| Acompañado de cristal de pan con tomate rallado y aceite de oliva virgen extra ecológico.   |         |
| <b>Ceviche de Lubina Salvaje</b>                                                            | 18,50 € |
| Marmorado con leche de tigre de maracuyá, boniato asado, cancha crujiente y cebolla morada. |         |
| <b>Burrata de Puglia Trufada</b> V                                                          | 16,00 € |
| Sobre tataki de tomate de huerta, pesto casero de albahaca fresca y piñones tostados.       |         |
| <b>Ensalada de Espárragos Verdes y Vieira</b>                                               | 19,00 € |
| Vieiras marcadas a la plancha, vinagreta de cítricos, avellanas picadas y brotes tiernos.   |         |

## — PLATOS PRINCIPALES —

|                                                                                                |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Solomillo de Vaca Vieja Madurada</b> GF                                                     | 28,50 € |
| A la parrilla de carbón de encina, puré de patata ahumado y reducción de vino de Oporto.       |         |
| <b>Lomo de Bacalao Confitado</b>                                                               | 24,00 € |
| Sobre pil-pil de ajo negro, pimientos del padrón y crujiente de su propia piel.                |         |
| <b>Arroz Meloso de Carabineros</b>                                                             | 27,00 € |
| Arroz bomba en fondo concentrado de marisco con sofrito tradicional y alioli suave de azafrán. |         |
| <b>Risotto de Setas Silvestres y Parmesano</b> V                                               | 21,00 € |
| Boletus edulis de temporada, mantequilla de trufa blanca y crujiente de queso Reggiano.        |         |

### SUGERENCIA DEL CHEF

**Canelón de Pulled Pork & Foie (22,50 €)** — Pasta fresca artesana rellena con costilla ibérica cocinada a baja temperatura durante 16 horas, napada con bechamel trufada.

— POSTRES ARTESANALES —

|                                                                                                       |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Tarta de Queso Fluida "Aura"</b> <span>GF</span> <span>V</span>                                    | 8,50 € |
| <i>Elaborada con una selección de quesos de oveja locales, acompañada de helado de frambuesa.</i>     |        |
| <b>Texturas de Chocolate 70%</b>                                                                      | 9,00 € |
| <i>Crumble de cacao, mousse esponjosa, cremoso caliente y sorbete de mandarina picante.</i>           |        |
| <b>Torrija Caramelizada en Pan Brioche</b>                                                            | 8,00 € |
| <i>Infundida en leche de vainilla Bourbon, tostada con azúcar moreno y helado de leche merengada.</i> |        |
| <b>Sorbete Artesano de Cítricos</b> <span>GF</span> <span>VG</span>                                   | 6,50 € |
| <i>Combinación refrescante de limón de Amalfi, menta fresca y un toque de ginebra premium.</i>        |        |

— BODEGA & MARIDAJE —

VINOS TINTOS

**Marqués de Riscal Reserva**  
*D.O.Ca. Rioja • Tempranillo*

28 €

**Pago de los Capellanes**  
*D.O. Ribera del Duero • Crianza*

34 €

VINOS BLANCOS & ROSADOS

**Terras Gauda Albariño**  
*D.O. Rías Baixas • Albariño*

24 €

**José Pariente Verdejo**  
*D.O. Rueda • Verdejo*

21 €

— CAFÉ & COCTELERÍA —

|                                                                                             |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Café de Especialidad 100% Arábica</b>                                                    | 2,50 €  |
| <i>Tueste natural de origen Etiopía. Espresso, Cortado o Café con Leche.</i>                |         |
| <b>Espresso Martini Signature</b>                                                           | 11,00 € |
| <i>Vodka artesanal, licor de café, café espresso recién elaborado y jarabe de vainilla.</i> |         |

Abreviaturas de alérgenos y dietas:

GF Sin Gluten | V Vegetariano | VG Vegano

Si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor consulte a nuestro personal. IVA incluido.