

# MENU AURA

## Aperitivo...

- Bocado de Bienvenida.

## Comenzamos con...

(Primero a elegir)

- Judías verdes naturales, huevo poché, patata revolcona y alioli de ajo negro.
- Sopa de cebolla a la "Francesa".
- Espaguetis con salsa de foie, pesto trufado y reineta.
- Garbanzos "Pedrosillanos" estofados con gambones.
- Ensaladilla con ventresca en escabeche.

## Para continuar...

(Segundo a elegir)

- Bacalao confitado, guisantes salteados y beurre blanc de manzanilla.
- Tataki de atún envuelto en alga nori, crema de coliflor en miso y jugo de jengibre .
- Rodaballo a la brasa con patatas confitadas (**Suplemento +8€**).
- Mogote ibérico asado a la naranja, crema de apionabo y chirivia y verduras salteadas.
- Entrecot a la brasa , salsa Café de París y patata hojaldrada.
- Canelón de pollo a la mostaza con berenjena.
- Chuleta de vaca madurada de lomo bajo a la brasa con pimientos asados (**650gr. Suplemento +18€**).

## Nuestro momento dulce...

(Postre a elegir)

- Tarta cremosa tres quesos.
- Nuestra versión de la piña colada.
- Bizcocho de chocolate, crema de mandarina y migas especiadas.
- Semifrío de arándanos con sopa de yogur griego.
- Torrija brioche, crema de espéculos y helado de arroz con leche.

El menú incluye:

Agua Microfiltrada, 1 Botella vino para cada 2 personas o 1 Cerveza por persona y pan.

No se sirven medios menús.

Si tiene alguna alergia alimentaria comuníquenoslo.

Los menús van por temporada es posible que si reserva con antelación algo haya cambiado.

Este menú se servirá de lunes a viernes en horario de comidas excepto los festivos.

27€ Iva Incluido.

