



## Menú Aura

Precio: 110,00€

### Cóctel de bienvenida

Puesto de limonada o caldo  
Barra libre de bebida y barreños de cerveza

### Aperitivos calientes

Pan de pita, cochinita pibil y manzana  
Cazuelita de judías baby, sepia y langostinos  
Merluza crujiente y mayonesa de wasabi  
Piruleta de gamba, coco y cilantro  
Croquetas: de rabo de toro, de boletus, de bacalao y pimiento verde, de chipirón, costilla de ternera, boniato y trompeta de la muerta y jamón ibérico  
Hamburguesita de ternera con pepinillo agri dulce y cebolla frita  
Pancito con butifarra con escalivada y romesco  
Pita de cerdo asado y mayonesa de chipotle  
Patatas bravas Aura  
Mini burger de ternera, cebolla y gorgonzola  
Crujiente de brie y mermelada de tomate  
Burger de pollo especiado, queso manchego y cebolla  
Pan bao de calamares y mayonesa de chipotle o rabo de toro, manzana y cilantro  
Gyoza crujiente de verduras y mango  
Brocheta de gamba crujiente y mayonesa de mango  
Burger de pollo especiado, queso manchego y cebolla  
Pulpo a la brava  
Vieira, espárrago verde y naranja  
Brandada de bacalao, shitake, judías baby y regañás  
Lingote de ternera en su jugo y cebollino

### Platos Principales

Solomillo de ternera de la Sierra de Guadarrama, gratín dauphinois, cebollitas glaseadas y boletus

Presa ibérica, puré de zanahoria especiada, salteado de shitake y jugo de cilantro  
Lingote de cordero lechal cocinado a baja temperatura, compota de manzana, aromas miel y tomillo  
Cochinillo a baja temperatura, calabaza, pan de especias y aromas de miel  
Magret de pato, cuscús de verduras y salsa de frutos rojos  
Lomo de corvina asada, compota de celerí, espárrago verde y aceite de crustáceos  
Medallón de rape, habitas confitadas, crema de patata y concassée de tomate  
Lubina, crema de guisantes, tomate de confitado y jamón ibérico  
Lomo de bacalao confitado a baja temperatura, judías baby y aromas de tomillo  
Merluza asada, puré de manzana, verduritas y reducción de cítricos

## Postres

Texturas de mango y frambuesa  
Crujiente de nougat, frutos secos, mousse de chocolate de Perú y frutos rojos  
Lingote de fruta de la pasión, queso fresco y compota de higos  
Sablé de chocolate blanco y lima  
Sacher, té, y frutos rojos  
Chocolate (70% guanaja), pan, aceite y sal  
Cafés e infusiones  
Mignardises

## Bodega

Vinos blancos Rueda y Verdejo  
Vinos tintos Rioja o Ribera del Duero  
Cavas  
Refrescos  
Agua mineral con y sin gas  
Zumos  
Cerveza con y sin alcohol  
Estación de limonadas, aguas de sabores y cervezas con y sin alcohol

## Estaciones gastronómicas

Córner de cervezas: selección de cervezas (según cliente y zona)  
Córner de mojitos: mojito tradicional, mojito de fresa, mojito de fruta de la pasión  
Córner de vermut: gildas, patatas y boquerones en vinagre y vermut reserva  
Córner de champán y ostras: barra champán Moët & Chandon y ostras  
Córner de ibéricos\*: jamón ibérico y embutidos ibéricos (lomo ibérico de bellota, jabuguitos, butifarra)

blanca y negra y fuet, con panecitos, picos)

Córner de quesos artesanos: selección de quesos (6 opciones), siempre un guiño local, mermeladas y panecillos

Córner mexicano: cochinita pibil, tacos de pastor, guacamole con totopos, quesadillas

Córner de sushi\*: selección de makis, nigiris, uramakis, sashimis

Córner de tortillas: selección de tortillas caseras

Córner de cremas frías: gazpacho tradicional, gazpacho de fresón, gazpacho de sandía, salmorejo

Córner de puchero: verdinas con almejas, patatas con costillas, lentejas con foie, cocido madrileño, judiones de la granja, marmitaco

Córner de croquetas: selección de croquetas artesanas

Pulpeiro gallego\*

Jamón ibérico con servicio de cortador

Córner de pescaito frito: puntillitas, adobo y boquerones

Córner de arroces: arroz del señorito, arroz ibérico, arroz negro

Córner de huevos fritos: huevitos fritos de codorniz con chistorra y jamón ibérico

Córner de la tierra: queso Tresviso, anchoas de Santoña en salazón, cucuruchos de rabas y cazuelitas de cocido montañés

Córner de anchoas: anchoas artesanas en salazón limpiadas a mano

Córner de foccacias

Córner de carnes a la brasa\*: parrilla de carnes seleccionadas

Córner de postres: miniatura de postres y petit fours

Candy córner