



AURORA

COCINA DE ORIGEN

ENTRANTES



Mix de Empanadas

\$ 12.500

Mix de empanaditas crujientes; Camarón al Ajillo; Salteña; Vegetariana (alcachofa, tomate, champiñón, aceituna, queso crema, pomodoro casero).

Camarones Apanados en Quínoa

\$ 12.500

Fritos y montados sobre puré de zanahorias asadas y miel de chancaca al cardamomo.

Locos Aurora *De area de manejo*

\$ 15.800

Láminas de locos marinados al estilo de la casa, acompañadas de mayo casera, ajo tostado y salsa verde al cilantro con chips de papas.

Carpaccio Tierra y Fuego

\$ 12.500

Láminas de lomo de res sellados en aceite de humo, marinados al estilo Aurora y servidos con alioli de alcaparras, pure de champiñones y alcachofas, láminas de parmesano, cebolla asada y tostadas para compartir.

Tiradito Mixto

\$ 12.000

Láminas de pesca del día marinadas en leche de tigre cítrica, alioli acevichado y aceite de merkén; coronado con mini bastones de calamar crocante y chalaca de cebolla morada, tomate y cilantro.

Tártaro de Salmón

\$ 10.500

Filete de salmón picado, pepinillo, cebollín, cilantro y alcaparras; marinadas con limón, terminado con dados de palta y acompañado de tostadas.

Crudo de Res

\$ 10.500

Deliciosa mezcla de carne picada, cebollas blancas, pepinillos y perejil; marinados con limón a la mostaza antigua y toques de aceite de oliva. Acompañado de tostadas de pan.

Ceviche de Caleta

\$ 10.900

Cortes del pescado del día marinados en leche de tigre a la chilena, con cebolla blanca y pimentón rojo. Acompañado de hojas de lechuga, papas cocidas y mayonesa casera.

Ceviche Salmón en Salsa Verde

\$ 11.900

Cubos de salmón marinados al limón con emulsión acevichada a la chilena, salsa de cebolla, ají verde, cilantro y oliva, coronado con mote suflado. Acompañado de lechuga y crocante de zapallo.

Ceviche Palta Perejil

\$ 12.500

Cortes de la pesca del día marinados, cebolla morada y cubos frescos de palta en sabrosa salsa de perejil acevichada con toques de merkén, coronado con mote suflado. Acompañado de lechuga y crocante de zapallo.

Ceviche Aurora \$ 12.500

Cortes del pescado del día, láminas de pulpo y camarones marinados en salsa verde al a chilena, con cebolla blanca y pimentón rojo.

Acompañado de hojas de lechuga, papas cocidas y mayonesa casera.

Carpaccio de Pulpo \$ 13.000

Delicados cortes de tentáculos de pulpo en limoneta con mix de olivos (morado y verde), alcaparras, cilantro y leche de tigre casera. Acompañado de guarnición de tostadas.

**PRINCIPALES
PASTAS & ARROCES**



Cancato del Norte \$ 13.800

Pescado gratinado al estilo cancato, con tomate asado y queso mozzarella; acompañado de arroz arborio caldoso con camarones, chorizos y toques de ají cacho de cabra, terminado con cilantro fresco.

Ñoquis con Mechada \$ 12.500

Blandas masitas hechas a base de papa, mezcladas con mechada cocida en jugos de tomates seleccionados, coronada con ricotta, pesto y queso parmesano.

Fetuccini del Puerto \$ 13.000

Pasta artesanal al huevo cocinada en su punto y mezclada con camarones grillados en salsa de crema de langostas, tomate cherry y perejil.

Risotto en su Tinto con Filete \$ 13.500

Arroz arborio cocido al carmenere con filete en cocción a baja temperatura terminada al sartén con demiglace de la casa y parmesano.

Arroz Encaletado \$ 13.500

Pesca del día sobre ligero y sabrosísimo arroz cocido en cerveza negra mezclada con garnitura de mariscos (Camarón, Piure y Ostión), choclo, porotos verdes, coronado con salsita de cebollas blancas, ají verde, cilantro y jugo de limón.

Risotto Sepia y Camarones con Pil Pil \$ 12.500

Camarones grillados con "la color" servidos sobre arroz arborio cocinado en sabroso caldo de mariscos y tinta de calamar, todo bañado en intensa salsa de pil pil con gotas de aceite de cilantro.

Lasaña de Chupe de Jaiba \$ 12.500

Delicadas masas al huevo entremontadas con sabroso chupe casero de jaiba, garnitura de camarones y gratinada con queso parmesano y mozzarella.

Risotto del Huerto \$ 11.000

Arroz arborio cremoso cocido al vino blanco con mix de hongos, cebollas caramelizadas, zapallo confitado y perejil. Terminado con queso parmesano rallado.

CARNES



Asado de Tira Nortino \$ 13.800

Asado de tira braseado por largas horas, acompañado de guiso de mote con setas y bañado en salsa de sus propios jugos.

Plateada Aurora \$ 12.900
Crechosa pastelera de choclo acompañada de sabrosa plateada en cocción lenta, tapenade de aceituna cebolla caramelizada y huevo pochado.

Entrañable Charquicán \$ 14.000
Arrachera americana al grill con notas de humo, acompañado de delicioso y delicado charquicán casero, huevo pochado a baja temperatura y ciboulette. Pídelo también con filete.

DEL MAR

Pulpo del Valle \$ 14.200
Pulpo a la parrilla con cremoso puré de papa y aceitunas de azapa, servido con salsa de soya y cilantro.

Atún con Costra \$ 12.900
Atún en costra de quinua crocante acompañado de zanahoria y cebollas asadas, reducción de miel de chancaca y aceite de merquén.

Caldillo del Norte \$ 12.500
Trozos de congrio, camarón y pulpo en mantequilla de ajos, papitas y zanahorias confitadas, servidos en sabroso caldo con toques de bísquet y cilantro.

Pescado Encostrado \$ 12.800
Pesca del día con costra de perejil, montado sobre cremoso arroz sepia y terminado con deliciosa salsa de camarones.

Pesca a la mantequilla con Tocino \$ 12.800
Pesca del día grillada montada sobre puré de arveja, bañado con delicada salsa de mantequilla de tomillo y terminado con camarones sellados y trozos de tocino crujiente.

ENSALADAS



Ensalada de Pollo a la Diabla \$ 9.500
Mix de hojas verdes, trozos de pollo marinados al merquén, acompañado de nueces garrapiñadas, palta, huevo de codorniz, tomate asado, vinagreta de miel y mostaza.

Ensalada San Pedro \$ 9.000
Mix de hojas verdes, camarones apanados en quinoa, tomate cherry, aceituna de azapa, cebolla morada, zanahoria asadas, pepino en rodajas, dressing de naranja y rica rica.

PARRILLA

1. Arachera USA \$14.000
2. Filete \$12.500
3. Pescado (consultar variedad del día). \$12.500
4. Pechuga Grill \$ 8.900

ACOMPAÑAMIENTOS



- 1. Arroz Blanco** \$2.900
- 2. Vegetales Asados** \$4.000
- 3. Papas Fritas** (caseras) \$3.300
- 4. Papas Provenzal** \$3.600
- 5. A lo Pobre** \$5.000
- 6. Apio Palta** (Apio, palta, aceituna, palmito, rábano). \$5.000
- 7. Griega** (Pepino, aceituna morada, tomate cherry, queso cabra, cebolla morada y mix de hojas). \$4.500
- 8. Popeye** (Lechuga, espinaca, queso chacra, choclo, cebolla morada). \$4.200
- 9. Chilena** (cebolla blanca, tomate, cilantro). \$4.500



POSTRES

(En frascos, para disfrutar en la mesa o llevar a casa).

- Tres Leches de Chañar** \$4.500
Un clásico llevado a nuestro estilo, saborizado con arropo de chañar y montado con tulipa de canela y merengue.
- Crema Catalana de Chocolate Naranja** \$4.500
De la receta tradicional del creme brulee adicionado con chocolate belga y naranjas seleccionadas.
- Tiramisu de Cola de Mono** \$4.500
Crema de queso y cola de mono casera montado en capas con bizcochos húmedos y espolvoreado con chocolate amargo y acompañado de helado del día.
- Chessecake de Maracuyá** \$4.500
Suave chessecake horneado con base de galleta de chocolate, salsa de maracuyá y tierra de chocolate.

MIXOLOGÍA DE ORIGEN "Volviendo a las Raíces"



AURORA SOUR

(Macerado cilantro con ajíes, jugo de limón, jarabe de goma).

\$ 4.500

EUCALIPTO SOUR

(Pisco macerado en eucalipto, jugo de limón, goma, encrustado merkén).

\$ 4.500

PASION DEL DESIERTO

(Pisco macerado en Rica-Rica, maracuyá, aperol, jugo mandarina, goma).

\$ 5.500

VAINA NORTINA

(Pisco horcón quemado 35°, oporto, arope, toque de leche evaporada, encrustrado con quinua confitada).

\$ 5.000

MI CAMPO

(Pisco añejado, reducción de huesillo naranja y chancaca, licor araucano, bitters de naranja).

\$ 5.000

BORGOÑA

(Vino tinto, licor de melón, frutillas y duraznos).

\$ 5.000

ARMA TU PISTÓN

(Elige 1 pisco, 1 tónica, hasta 3 botánicos y disfruta de tu pistón favorito).

\$ 6.500

PISCOS

A.- Chañaral de Carén 40°

D.- El Caminante 35°

B.- Sierra del Medio de Tatul 40°

E.- Fundo Los Nichos 35°

C.- Cultura Pisco 38°



AGUAS TÓNICAS

A.- 1724

D.- Thomas Henry Cherry Blossom

B.- Thomas Henry

E.- Lefemme Pomelo

C.- Thomas Henry Flor de Sauco

BOTÁNICOS

A.-Frutos Rojos

F.-Pepino

B.-Naranja

G.-Albahaca

C.-Limón

H.-Jengibre

D.-Pomelo

I.-Menta

E.-Manzana

J.-Romero

LIBRES DE ALCOHOL

Limonada

\$ 3.300

Limonada Piña - Albahaca

\$ 3.600

Limonada Jengibre - Arándano

\$ 3.600

Limonada Menta - Maracuyá

\$ 3.600

Limonada Menta- Jengibre

\$ 3.600

CLASICOS



Pisco Sour	\$ 4.000
Aperol Spritz	\$ 6.500
Martini Dry	\$ 6.000
Vodkatini	\$ 6.000
Negroni	\$ 5.000
Chardonnay Sour	\$ 3.500
Hazel Brut	\$ 5.000
Clavo Oxidado	\$ 6.500
Kir Royal	\$ 4.000
Crepúsculo	\$ 5.000
Old Fashioned	\$ 6.000
Manhattan	\$ 6.000
Cosmopolitan	\$ 5.500

DESTILADOS



Pisco Premium

Mulet	\$ 10.000
Espiritu del Elqui 45°	\$ 10.000
Waqar	\$ 13.000
Black Heron	\$ 13.000
Kappa	\$ 13.500
Tamay 40°	\$ 6.500
Horcón Quemado 43° Añejado 20 Años	\$ 12.000
Alto del Carmen The Essence Of Muscat	\$ 12.000
Monte Fraile	\$ 13.000

Pisco

Sagrado Corazón 35°	\$ 4.000
Sagrado Corazón Transparente 40°	\$ 5.500
Sagrado Corazón Reservado 40°	\$ 6.500
Horcón Quemado 40°	\$ 7.000
Fundo los Nichos 35°	\$ 6.500
Fundo los Nichos 40°	\$ 7.000
Alto del Carmen Reservado Transparente	\$ 5.500
Alto del Carmen 35° Reserva Especial	\$ 4.000

Whisky & Bourbon

Chivas Regal 12 Años	\$ 9.500
Glenfiddish 12 Años (Single Malt)	\$ 11.000
Jack Daniel's Single Barrel (Tennessee Whiskey)	\$ 17.000
Gentleman Jack (Tennessee Whiskey)	\$ 12.000
Jack Daniel's Honey (Tennessee Whiskey)	\$ 8.500
Jack Daniel's N°7 (Tennessee Whiskey)	\$ 7.500
Boulleit Bourbon	\$ 10.000
Johnnie Walker Platinum Reserve	\$ 25.000
Johnnie Walker Green Label	\$ 17.000
Johnnie Walker Gold Reserve	\$ 17.000
Johnnie Walker Doble Black	\$ 14.000
Johnnie Walker Black Label	\$ 12.000
Johnnie Walker Red Label	\$ 6.500
Ballantines Finnest	\$ 6.000

Vodka Premium

Grey Goose VX	\$ 26.000
Grey Goose (Le Citron, L´Orange, La Poire)	\$ 11.000
Ciroc	\$ 11.000

Vodka

Finlandia Vodka y Sabores	\$ 5.500
Stolichnaya Sabores	\$ 4.500
Absolut Blue	\$ 5.500

Ron

Barceló Gran Añejo	\$ 5.500
Zacapa XO	\$ 30.000
Zacapa 23 años	\$ 15.000
Matusalem 7 años	\$ 7.000
Havana Club 15 Años	\$ 36.000
Havana Club Selección de Maestros	\$ 12.000
Havana Club 7 Años	\$ 8.000

Cognac

Hennessy VSOP	\$ 25.000
Hennessy VS	\$ 15.000
Charles Gabriel VS	\$ 9.000

Tequilas

Don Julio Blanco	\$ 11.000
Don Julio Reposado	\$ 14.000
Jimador Blanco	\$ 5.000
Jimador Reposado	\$ 5.000

Gin

Mare	\$ 15.000
La República Andina	\$ 8.000
La República Amazónica	\$ 8.000
Hendricks	\$ 15.000
Star of Bombay	\$ 15.000
Bombay Sapphire	\$ 6.500
Beefeater	\$ 6.500
Tanqueray	\$ 6.500

Otros Licores

Tra-kal (Espíritu de la Patagonia)	\$ 7.000
Drambuie	\$ 7.000
Grand Marnier	\$ 15.000
Cointreau	\$ 15.000
St. Germain	\$ 12.500
Kahlúa	\$ 5.000
Amarula	\$ 5.000
Bailey´s	\$ 5.500

Aromáticos

Jagermeister	\$ 6.000
Fernet Branca	\$ 5.500
Cynar	\$ 5.500
Campari	\$ 5.500
Araucano	\$ 5.000

CERVEZAS



Schop

Moritz Lager	\$ 3.500
Volcanes Strong Lager	\$ 4.000

Importadas

Moritz Lager (5,4°)	\$ 3.000
Epidor (7,2°)	\$ 3.500
Red IPA (5,4°)	\$ 3.500
Mortiz 7 (5,5°)	\$ 3.500
Radlder (2,8°)	\$ 3.500
Corona	\$ 3.500
Stella Artois	\$ 3.500

Otras Cervezas (Artesanales)

Volcanes del Sur	\$ 3.500
Strong Lager	\$ 3.500
Doppel Bock	\$ 3.500

Nacionales

Austral Lager y Calafate	\$ 3.500
Austral Torres del Paine (Helles 6.1)	\$ 4.800
Kunstmann Torobayo	\$ 3.500
Kunstmann Lager Sin Filtrar	\$ 3.500
Kunstmann Gran Torobayo	\$ 4.800

Sin Alcohol

Moritz 0,0 Alcohol	\$ 3.500
Kunstmann Sin Alcohol	\$ 3.500



OTROS

Bebidas	\$ 1.500
Agua "Mawun" con y sin gas (Agua de Lluvia de la Selva Valdiviana)	\$ 1.800
Agua Perrier	\$ 2.500
Tónica 1724	\$ 2.000
Red Bull Regular, Sugar Free y Editions	\$ 2.500
Jugos Naturales	\$ 3.500

Cafetería Nespresso

Ristretto	\$ 1.700
Expresso	\$ 1.700
Lungo	\$ 2.000
Cortado	\$ 2.000
Infusión	\$ 1.500
Té	\$ 1.500



AURORA

COCINA DE ORIGEN