



AURORA

COCINA DE ORIGEN

ENTRANTES / STARTERS



Mix de Empanadas

\$ 13.900

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

Patties stuffed with, Garlic Shrimp, Beef Salteña, Vegetarian (artichoke, tomato, mushroom, olive, cream cheese, pomodoro sauce).

Camarones Apanados en Quínoa

\$ 14.000

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

Crispy fried shrimp in quinoa over mashed roasted carrots, in honey and sugar cane, cardamomo sauce.

Locos Aurora *De área de manejo* (Sujeto a disponibilidad).

\$ 18.000

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

Sashimi of Chilean abalone homestyle marinated in home made mayonnaise, toasted garlic and coriander green sauce with potato chips. Check if is available.

Carpaccio Tierra y Fuego

\$ 14.000

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

Sashimi of beef tenderloin sealed in smoked oil, Aurora style marinated and served with alcaparras caper alioli, mashed mushrooms and artichoke, parmesan cheese, roasted onion and toasts to share.

Tiradito Mixto

\$ 15.000

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

Sashimi of fish marinated in citric leche de tigre, acevichado alioli and merken oil, served with crispy sticks of squid, chalaca of red onion, tomatoe and coriander.

Tiradito Ahumado Aurora

\$ 15.500

Frescas láminas de pescado del día, marinado en una cremosa salsa suave de ají cacho de cabra, acompañado de zapallo camote glaseado, pebre de palta, choclo asado y mote suflado.

Sashimi of Fish marinated in a creamy chilli sauce "cacho de cabra", served with pumpkin glazed, avocado pebre, roasted corn and roasted wheat.

Tártaro de Salmón

\$ 13.500

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

Chop of salmon, cucumber, chives, coriander and capers, marinated with lime juice, served with small cubes of avocado and toasts.

Crudo de Res

\$ 13.500

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.

Chop beef, onions, pickles and parsley, marinated with lemon and mustard with a touch of olive oil, served with toasts.

Ceviche de Caleta

\$ 14.000

Cortes del pescado del día marinados en leche de tigre a la chilena, con cebolla blanca, ají verde y cilantro. Acompañado de hojas de lechuga y zapallo glaseado con choclo.

White fish chunks of the catch of the day marinated in chilean style leche de tigre, onions, green pepper and coriander served with lettuce, boiled potatoes in homemade mayonnaise.

Ceviche Salmón en Salsa Verde

\$ 14.500

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.

Salmon fish chunks marinated with lime juice and chilean acevichada emulsion, onion sauce, green chili, coriander and olive oil. Finished with roasted wheat. served with lettuce and crispy pumpkin.

Ceviche Palta Perejil

\$ 14.500

Cortes de la pesca del día marinados, cebolla morada, 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.

White fish chunks of the catch of the day marinated, red onion, avocado cubes in parsley sauce acevichada with touches of merken, finished with roasted wheat. served with lettuce and crispy pumpkin.

Ceviche Aurora

\$ 14.800

Cortes del pescado del día, láminas de pulpo y camarones marinados en salsa verde a la chilena, con cebolla blanca, Aji verde y cilantro. Acompañado de hojas de lechuga y zapallo glaseado con choclo.

White fish chunks of the catch of the day, octopus slices and marinated shrimps in green sauce chilean style, onions green pepper and coriander. Served with lettuce, boiled potatoes and homemade mayonnaise.

Carpaccio de Pulpo

\$ 15.500

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.

Marinated sashimi of octopus, in limoneta and olive mix dressing, capers and coriander, homemade leche de tigre. Served with toasts.



PRINCIPALES

PASTAS & ARROCES / PASTAS AND RICES

Cancato del Norte

\$ 16.000

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.

Gratin of fish cancato style, with braised tomato and mozzarella cheese, served with arborio rice, chorizo and cacho de cabra chili, finished with fresh coriander.

Gnocchi con Mechada

\$ 14.500

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

Gnocchi with tomatoe sauce served with braised beef, finished with ricotta, pesto and parmesan cheese.

Fetuccini del Puerto

\$ 14.800

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

Homemade egg pasta al dente, mix with grilled shrimps in lobster sauce, cherry tomato and parsley.

Risotto en su Tinto con Filete

\$ 16.000

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

Risotto carmenere with fillet, served with homemade demi glaze and parmesan cheese.

Risotto Sepia y Camarones con Pil Pil

\$ 14.500

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.

Grilled garlic shrimp served with risotto, cooked with seafood broth and squid ink, finished with pil pil sauce and coriander oil.

Risotto del Huerto

\$ 14.000

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

Creamy risotto cooked with white wine, mixed of mushrooms, caramelized onions, asparagus, pumpkin and parsley, served with parmesan cheese.

CARNES / BEEF



Plateada Aurora

\$ 15.000

Cremosa pastelera de choclo acompañada de sabrosa plateada en cocción lenta, tapenade de aceituna cebolla caramelizada y huevo pochado.

Braised cup of cube roll, served with creamy polenta, caramelized onion and poached egg.

Entrañable Charquicán

\$ 16.500

Entraña al grill con notas de humo, acompañado de delicioso y delicado charquicán casero, huevo pochado a baja temperatura y ciboullette. Pídelo también con filete.

Grilled smoked skirt steak, served with homemade charquican, poached egg and chives. Ask for filet opción.

Filete Salvaje

\$ 16.500

Medallones de filete asados acompañados de papitas rústicas salteadas con espárragos y cebollín, cubierto de salsa demiglas con champiñones.

Grilled fillet served with sautéed potatoes, asparagus and chives. finished with demi glaze and mushrooms.

Sartén de Filete con Gnocchi

\$ 16.000

Suaves gnocchi en salsa de queso parmesano y medallón de filete en demiglas todo gratinado.

Soft gnocchi in parmesan cheese sauce and steak medallion un demiglas. All gratinated.

DEL MAR / SEAFOOD

Pulpo del Valle

\$ 17.000

Crocantes tentáculos de pulpo a la parrilla con papitas asadas a la mantequilla, alcaparras, cilantro, salsa de soya y humo, coronado con chimichurri de pimientos.

Grilled crispy octopus tentacles with buttery roasted potatoes, capers, coriander, soy sauce and smoke, served with peppers chimichurri.

Atún con Costra\$ 14.500

Atún en costra de quinoa crocante servida sobre puré de zanahorias asadas, acompañado de tomates cherry confitados y cebollas asadas, terminado con reducción de miel de chancaca y aceite de merkén.
Tuna wrapped with quinoa served with roasted mashed carrot, served with cherry tomatoes and roasted onions, reduction of sugar cane honey and merquen oil.

Caldillo del norte\$ 13.500

Trozos de congrio, camarón y pulpo en mantequilla de ajos, papitas y zanahorias contadas, servidos en sabroso caldo con toques de bísquet y cilantro.
Congrio fish cubes, shrimp and buttery garlic octopus, potatoes and cubes of carrots, served in soup with touches of biscuit of shrimp and coriander.

Pescado Encostrado\$ 14.500

Pesca del día con costra de perejil, montado sobre cremoso arroz sepia y terminado con deliciosa salsa de camarones.
Catch of the day wrapped with parsley, over creamy sepia rice and served with shrimps sauce.

Pesca a la Mantequilla en Hierro\$ 15.500

Pesca del día 300 gramos, con sabrosa mantequilla vino chardonay cachode cabra alcaparras coronado con ajo crocante y perejil.
Catch of the day 300gr, with chardonnay, buttery sauce, cacho de cabra chili, capers, finished with crispy garlic and parsley.

ENSALADAS

Ensalada de Pollo a la Diabla\$ 12.500

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.
Mesclun greens, marinated chicken in merquen, served with caramelized walnuts, avocado, quail egg, roasted tomato, honey mustard vinegar.

Ensalada San Pedro\$ 12.000

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.
Mesclun greens, crispy breaded shrimp in quinoa, cherry tomato, olives, red onion, roasted carrots, slices of cucumber, orange and rica rica dressing.

PARRILLA / GRILLED

1. Arachera USA / Hanger steak 300 grs

2. Entraña /Skirt steak 250 grs

3. Filete / Beef fillet 300 grs

4. Lomo Vetado / Beef loin 300 grs

5. Pescado /Catch of the day 300 grs

6. Pechuga Grill / Grilled breast chicken 300 grs
- \$16.000

\$13.000

\$14.000

\$13.500

\$13.000

\$10.000

ACOMPAÑAMIENTOS / GRILLED BREAST CHICKEN



1. Arroz Blanco / White rice

2. Vegetales Asados / Roasted vegetables

3. Papas Fritas (caseras) / Homemade fries

4. Papas Provenzal / Potatoes

5. A lo Pobre White rice, caramelized onions, fried eggs and fries.

6. Apio Palta (Apio, palta, aceituna, palmito, rábano).
(Celery, avocado, olives, palmetto, radish).
- \$4.500

\$5.000

\$4.500

\$5.000

\$6.000

\$6.500

- 7. Griega** (Pepino, aceituna, morada, tomate cherry, queso cabra, cebolla morada y mix de hojas). \$5.500
(cucumber, olives, cherry tomato, goat cheese, red onion and mesclun green).
- 8. Popeye** (Lechuga, espinaca, queso chacra, choclo, cebolla morada). \$5.500
(Lettuce, spinach, chacra cheese, corn, red onion).
- 9. Chilena** (cebolla blanca, tomate, cilantro). \$5.500
(Onion, tomato, coriander).

MENÚ NIÑOS / KID'S MENU

- Pechuga pollo o apanado 150 gramos, papas fritas o arroz. \$9.000
Grilled or breaded chicken breast, served with fries or white rice.

POSTRES / DESSERTS

- Crocante de Avellana** \$6.500
Bombón de chocolate de leche relleno de mousse de chocolate de leche y centro cremoso de praliné de avellana.
Chocolate milk bombon filled with chocolate mousse and hazelnut praline.
- Pavlova** \$6.500
Domo de helado de yogurt con centro de sorbet de berries cubierto de merengues crocantes de coco, crema de vainilla y gel de frutos rojos.
Ice cream yogurt with berries sorbet covered with crispy meringues of coconut, vanilla cream and berries syrup.
- Flan Aurora** \$6.500
Cremoso flan de manjar con salsa caramelo, acompañado de crema de vainilla, chocolate, strudel de maní y gel de mango maracuyá.
Creamy pudding of manjar and caramel sauce, served with vanilla and chocolate cream, peanut strudel and mango, passion fruit syrup.
- Nuestro 3 Leches** \$6.500
Húmedo tres leches de vainilla envuelto en chocolate blanco, merengue crocante, crema de vainilla y gel de frutos rojos.
Three milk cake of vanilla wrapped in white chocolate, manjar sauce, vanilla cream and berries syrup.
- Borrachito de cola de mono** \$6.500
Bizcocho tipo brioche embebido en cola de mono casera, crema de vainilla y cremoso de chocolate amargo.
Brioche moist in coffee chilean homemade liquor, vanilla cream and bitter chocolate cream.
- Nuestros Helados by Antonino** \$5.500
Our homemade ice cream by antonino

MIXOLOGÍA DE ORIGEN "Volviendo a las Raíces"



AURORA SOUR

(Macerado de cilantro con ajíverde, jugo de limon, Jarabe de goma, bitter de pomelo con cebolla, tomate cherry).

\$ 6.000

EUCALIPTO SOUR

(Pisco macerado en eucalipto, jugo de limón, jarabe de goma, Semicrusta de sal con merkén).

\$ 6.000

PASIÓN DEL DESIERTO

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

\$ 6.000

VAINA NORTINA

(Pisco Añejado, leche evaporada, oporto, arrove de Chañar, encrustado con quinua confitada).

\$ 6.000

MI CAMPO

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

\$ 6.000

CAFÉ CON MALICIA

(Pisco Alejado, arrove de chañar, licor artesanal de expresso, espuma de leche).

\$ 6.000

BORGONA

(Vino tinto, licor de melón, frutillas y duraznos. fortificado con Vodka de Mango).

\$ 6.000

LIBRES DE ALCOHOL



Limonada

\$ 4.000

Limonada Piña - Albahaca

\$ 4.500

Limonada Jengibre - Arándano

\$ 4.500

Limonada Menta - Maracuyá

\$ 4.500

CLASICOS



Clover Club

(Gin, vermouth dry, sirope de frambuesa, jugo de limón, albumina).

\$ 6.500

Aviation

(Gin, licor de violeta, licor de marraccino, jugo de limón).

\$ 6.500

Pisco Sour

(Pisco, jugo de limón, jarabe de goma, albumina, gotas de vitter aurora).

\$ 7.500

Mary Pickford

(Ron blanco, jugo de piña, licor de marrasquino, dash de granadina).

\$ 6.500

Martini Dry

(Gin, vermouth dry, aceituna sevillana rellena con queso azul).

\$ 6.500

Negroni

(Gin, campari, vermouth rosso).

\$ 6.500

Albahaca Style (Vodka Berries, jugo de limón, albahaca, pepino, goma, ginger ale, hielo frappe).	\$ 7.500
Boulevardier (Bourbon infusionado con fat whashing de tocino, campari, vermouth rosso).	\$ 6.500
Sidecar (Cognac, contreau, jugo de limón, semi crusta de cítricos).	\$ 7.500
Gin Fizz (Gin infusionado con butterfly blue pea, oleo saccharum de limón, jugo de limón, clara de huevo).	\$ 6.000
Paloma Pink (Mezcal, jugo de pomelo, jugo de limón, mr perkins pink soda, toque de goma, crusta de sal y merkén).	\$ 8.500
Clavo Oxidado (Scotch whisky, drambuie, piel de limón, ahumado).	\$ 7.500
Old Fashioned (Ron o bourbon, sirope de caramelo, bitter, piel de limón).	\$ 7.000
Rob Roy (Scotch whisky, vermouth rosso, orange bitter, marrascino).	\$ 7.000
Manhattan (Bourbon, vermouth rosso, bitter de la casa, marrascino).	\$ 7.000
Cosmopolitan (Vodka, triple sec, jugo de limón, jugo de cranberries, goma).	\$ 6.000
Moscow Mule (Vodka, Mr perkins ginger beer, Jugo de Limón).	\$ 8.000
Nuestro Bramble (Gin, licor de cassis, srhub de moras, jugo de limón).	\$ 6.000

APEROL ZONE

Aperol Spritz Clásico (Aperol, cinzano pro spritz, top de soda).	\$ 5.500
IL Vero Spritz (Aperol, toque de maracuyá, espumante, sellado con ginger ale).	\$ 6.000
Aperol Citric (Aperol, pisco transparente, macerado con pepino, jugo de limón, goma, semi crusta de sal de apio).	\$ 6.500
Energy Aperol (Aperol, licor de sauco, redbull yellow).	\$ 8.000
Aperol Mule (Aperol, vodka, ginger beer, jugo de limón, piel de limón).	\$ 8.000

REDBULL DRINKS

Tropical Gin (Gin, redbull yellow, jugo de naranja).	\$ 7.000
Gin de Verano (Gin, redbull sandía, jugo de limón).	\$ 7.000
Gin 97 (Gin, redbull sugar free).	\$ 7.000
Caribbean Gin (Gin, licor de coco, redbull acaí, decorado con aradano y albahaca).	\$ 6.000

DESTILADOS



Pisco Premium

Mulet	\$10.000
Espiritu del Elqui 45°	\$10.000
Waqar	\$13.000
Tololo Black	\$11.000
Tololo Blue	\$10.000
Black Heron	\$13.000
Tamay 40°	\$ 8.000
Kappa	\$14.000
Mistral Nobel 40°	\$ 9.500
Alto del Carmen The Essence Of Muscat	\$12.000
Monte Fraile 40°	\$13.000

Pisco

Sagrado Corazón 35°	\$ 5.000
Sagrado Corazón Transparente 40°	\$ 6.000
Sagrado Corazon Reservado 40°	\$ 7.000
Fundo los Nichos 35°	\$ 7.500
Fundo los Nichos 40°	\$ 8.500
Republicano Roble Añejado 40°	\$ 7.000
Republicano Moscatel Triple Destilado 40°	\$ 7.000
Alto del Carmen Reservado Transparente	\$ 6.500
Alto del Carmen 35° Robles del Sur	\$ 6.500
Alto del Carmen 35° Reserva Especial	\$ 5.000

Whisky & Bourbon

Chivas Regal 12 Años (Scotch Whisky)	\$12.000
Glenfiddish 15 Años (Single Malt)	\$31.000
Glenfiddish 12 Años (Single Malt)	\$16.000
Jack Daniel's Single Barrel (Tennessee Whiskey)	\$21.000
Gentleman Jack (Tennessee Whiskey)	\$17.000
Jack Daniel's Honey (Tennessee Whiskey)	\$ 9.500
Jack Daniel's Apple (Tennessee Whiskey)	\$ 9.500
Jack Daniel's N°7 (Tennessee Whiskey)	\$ 9.500
Woodford Reserve	\$15.500
Boulleit Bourbon	\$12.500
Tullamore Dew 12 años (Irish Whisky)	\$ 8.000
Johnnie Walker Gold 18 Años	\$27.000
Johnnie Walker Green Label	\$18.000
Johnnie Walker 15 Años	\$18.000
Johnnie Walker Doble Black	\$15.000
Johnnie Walker Black Label	\$12.000
Johnnie Walker Red Label	\$ 8.000

Vodka Premium

Stolichnaya Elit	\$13.000
Grey Goose VX	\$31.000
Grey Goose (Le Citron, L'Orange, La Poire)	\$15.000
14 Incas (Exclusivo de papas Andinas nativas)	\$12.000
Ciroc	\$15.000

Vodka

Stolichnaya Vodka y Sabores	\$ 6.000
Sky Vodka y Sabores	\$ 6.500

Ron

Abuelo Centuria	\$45.000
Abuelo Two Oaks	\$18.500
Abuelo 7 años	\$ 7.500
Cacique 500 (Venezuela)	\$ 7.500
Zacapa XO (Guatemala)	\$35.000
Zacapa 23 años (Guatemala)	\$17.000
Flor de Caña 25 Años (Nicaragua)	\$35.000
Flor de Caña 18 Años (Nicaragua)	\$14.000
Flor de Caña 12 Años (Nicaragua)	\$10.000
Appleton Estation VX (Jamaica)	\$ 7.500
Matusalem 7 años (Republica Dominicana)	\$ 7.500
Havana Club Selección de Maestros (Cuba)	\$12.000

Cognac

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

Tequilas y Mezclas

Herradura Ultra	\$12.000
Herradura Añejo	\$14.000
Jimador Blanco	\$ 7.000
Jimador Reposado	\$ 7.000
El de Bateo	\$12.000
Legendario Domingo	\$16.000

Gin

La República Andina	\$ 8.500
La República Amazónica	\$ 8.500
Mare (Español)	\$12.500
Bulldog (London Dry)	\$10.000
Hendricks (Scotch)	\$12.500
Hendricks Lunar, Orbium (Scotch)	\$12.500
Bickens (London Dry)	\$ 6.000
Bombay Sapphire (London Dry)	\$ 7.000
Quintal Franklin (Nacional)	\$ 8.500
Quintal #1 (Nacional)	\$ 8.500
Tanqueray (London Dry)	\$ 7.000

Otros Licores

Chambord (Licor de berries Frances)	\$ 8.000
Disaronno	\$ 9.000
Tra-kal (espíritu de la Patagonia)	\$ 7.500
Drambuie	\$ 7.500
Frangelico	\$ 7.000
Grand Marnier	\$15.000
Cointreau	\$15.000
St. Germain	\$12.500
Tia Maria (Licor de Café Italiano)	\$ 7.500
Bailey's	\$ 6.500

Aromáticos

Jagermeister	\$ 6.000
Fernet Branca	\$ 5.500

Cynar	\$ 5.500
Campari	\$ 6.000
Araucano	\$ 5.000



CERVEZAS

Mahou Lager 5 estrellas	\$ 3.500
Mahou Barrica	\$ 3.500
Mahou Maestra (Doble Lupulo)	\$ 3.500
Mahou IPA	\$ 3.500
Alhambra Reserva Amber	\$ 4.000
Austral Calafate	\$ 3.500
Austral Torres del Paine (Helles 6.1)	\$ 4.800
Alhambra Reserva Lager	\$ 4.000
Cusqueña (Perú)	\$ 3.500
Peroni (Italia)	\$ 3.500
Grolsh (Holanda)	\$ 3.500
Corona (Mexico)	\$ 3.500
Stella Artois	\$ 3.500
Mahou Tostada 0,0%	\$ 3.500

Otras Cervezas (Artesanales)

VOLCANES DEL SUR

Strong Lager	\$ 4.000
Summer Lúcumá	\$ 4.000
Doppel Bock	\$ 4.000

MESTRA

American Pale Ale	\$ 4.000
Stout Ale	\$ 4.000
Scotch Ale	\$ 4.000



OTROS

Bebidas	\$ 2.000
Agua con y sin gas	\$ 2.000
Tónica Premium	\$ 3.000
Red Bull Regular, Sugar Free y Editions	\$ 3.000
Jugos Naturales	\$ 4.500

Cafetería Nespresso



Ristretto	\$ 2.000
Espresso	\$ 2.000
Espresso Doble	\$ 3.500
Lungo	\$ 2.500
Cortado	\$ 2.500
Infusión	\$ 2.000
Té	\$ 2.000