

## PARA COMPARTIR

<b>Mix de Empanadas (9 unidades)</b>	\$16.500
Camarón al Ajillo,Salteña y Vegetariana.	
<b>Camarones Apanados al panko</b>	\$16.000
sobre puré de zanahorias asadas,miel de chancaca, aceite merken y cebollin.	
<b>Ostion a la parmesana</b>	\$18.500
Conchas de ostion con mantequilla,crema y parmesano.	
<b>Erizo en salsa verde</b>	\$18.500
Tiernas lenguas de erizos del norte , acompañado de cebolla,cilantro y citricos con sus tostadas cacera.	
<b>Locos Aurora</b>	\$20.500
Acompañado salsa verde, mayo casera,palta asada y crocante de pan rustico sephia y aceite al merken.	
<b>Carpaccio Tierra y Fuego</b>	\$15.500
Lomo de res marinado y sellados en aceite de humo ,servidos con alioli de alcaparras, puré de champiñones, alcachofas, parmesano, cebolla asada y tostadas para compartir.	
<b>Crudo de Res Aurora</b>	\$15.500
Acompañado de alcaparras, pepinillos, mostaza antigua, limón, con tomates orgánicos, mayonesa de ajo negro, salsa bernesa fria al estragón, con chips de papas . Acompañado de tostadas.	
<b>Tártaro de Salmón Patagónico</b>	\$16.000
Acompañado de cebolla, alcaparra, cebollín, pepinillos, cilantro, cremosa chalaca apaltada, mayonesa acevichada, sésamo negro, galleta de arroz ,eneldo fresco y aceite de cebollín. Acompañado de tostadas.	
<b>Pulpo al olivo</b>	\$18.900
Tentáculos laminados, salsa de olivos , cilantro , acompañado de trozos de palta y tostadas caseras.	

## FRIOS

### **Mariscal Nortino** \$17.900

Pesca del día, acompañado de Piure, almejas frescas y camarón marinado en leche de tigre con cebolla en cubo, ají verde y cilantro y base de papas cocidas.

### **Ceviche del Puerto** \$17.000

Cortes pescado en leche de tigre ,cubos cebolla blanca, ají verde, cilantro, lechuga,pure zapallo, choclo,Chips de papas.

### **Ceviche Apaltado** \$17.500

Cortes de la pescado, cebolla morada, cubos de palta ,salsa de perejil con toques de merkén, mote suflado, lechuga y pure de zapallo glaseado.

### **Ceviche de la costa** \$17.900

Cortes del pescado del día, pulpo y camarones marinados a la chilena, con cubos de cebolla , Aji verde y cilantro. Acompañado de lechuga y pure zapallo glaseado con choclo.

### **Tiradito de pez y piure.** \$17.000

Pesca del dia en sashimi sellada al grill acompañada de crema cevichera de pescado y mariscos con chalaquita al provenzal ,ajo crocante ,aceite de rocoto , cebollin y piure salteado en salsa unagi.

### **Tartar de Atún Oriental** \$16.500

Cremoso hummus de la casa funcionado con palta, atún rojo y aderezo nikkei.

## ENSALADAS

### **Ensalada de Pollo a la Diabla** \$14.500

Mix de hojas verdes, trozos de pollo marinados al merquén, nueces garrapiñadas, palta, huevo de codorniz, tomate asado, vinagreta de miel y mostaza.

### **Ensalada San Pedro** \$14.000

Mix de hojas verdes, camarones apanados al panko, tomate cherry, aceituna de azapa, cebolla morada, zanahoria asadas, pepino en rodajas, dressing de naranja y rica rica.

## DEL MAR

<b>Cancato del Norte</b>	\$18.500
Pescado gratinado al estilo cancato, con tomate asado y queso mozzarella, acompañado de arroz caldoso con camarones, chorizos y ají cacho de cabra y cilantro fresco.	
<b>Atún Aurora</b>	\$17.000
Atún sellado , puré de zanahorias asadas, tomates cherry confitados y cebollas asadas, salsa ponzu, aceite de merkén y quinua crocante.	
<b>Caldillo del Norte</b>	\$16.000
Trozos de pesca del día , camarón y pulpo en mantequilla de ajos, papitas y zanahorias ,en caldo de bísquet y cilantro.	
<b>Pesca a la Margarita</b>	\$19.000
Pesca del día acompañada salsa margarita en base de cremoso bísquet con camarón pulpo y calamar, acompañado de arroz atomatado.	
<b>Pulpo de la Perla</b>	\$19.900
Pulpo al grill, puré con alcaparras, perejil y olivos con toque de crema, salsa demiglace ahumada al chimichurri de vegetales .	
<b>Pasta del Pacifico</b>	\$18.500
Fettuccine con camarones grillados y pulpo en salsa cremosa de bisquet de camarón y pomodoro, terminada de parmesano y perejil.	
<b>Risotto Alocado</b>	\$20.000
Cremoso risotto con garnitura de locos en su propio caldo, acompañado de trozos de pesca del día, salsa alioli, terminado con ciboulette y salsa verde.	
<b>Carnes</b>	
<b>Sartén de filete con gnocchi</b>	\$19.500
Suaves gnocchi en salsa de queso parmesano y medallon de filete en demiglace a las pimientas todo gratinado.	
<b>Gnocchi con Mechada</b>	\$17.000
Masa de papa con mechada cocida en jugos de tomates ,ricotta, pesto y parmesano.	
<b>Risotto en su Tinto con Filete</b>	\$18.500
Arroz arboreo al carmenere con filete terminada al sartén con demiglace y parmesano.	
<b>Filete Mignon con Cremoso de Zapallo y Zanahoria</b>	\$18.500
Filete envuelto en tocino en salsa demiglas, cremoso puré de zapallo y zanahoria con cebollas asadas y champiñones.	

<b>Plateada Aurora</b>	\$17.500
Cremosa pastelera de choclo acompañada de sabrosa plateada en cocción lenta, tapenade de aceituna ,cebolla caramelizada y huevo pochado.	
<b>Entrañable Charquicán</b>	\$19.500
Entraña,acompañado de charquicán casero,huevo pochado y ciboulette.Pídelo también con filete.	
<b>Lomo Costa</b>	\$20.000
Lomo asado con salsa margarita de camarón, pulpo y calamar).	
<b>El Spaghetti de la nona</b>	\$19.500
Spaghetti en salsa pomodoro trufada, acompañada de escalopa de lomo rellena de jamón y queso mozzarella.	
<b>Lengua y Camaron al ajillo</b>	\$17.000
Lengua de res en cocción lenta , tierna por dentro y crocante por fuera , acompañada de salsa demiglase y camarones al ajillo.	
<b>Risotto del huerto</b>	\$17.000
Cremoso arroz arborio cocido al vino blanco con mix de hongos , cebollas carabelizadas , zapallo confitado y perejil, terminado en parmesano rallado.	

## PARRILLA

1.Entraña Americana 300 Gramos.	\$24.000
2.Lomo vetado 300 Gramos.	\$16.500
3.Filete 300 Gramos.	\$15.500
4.Filete Mignon (2 medallones 200 gramos envueltos en tocino).	\$20.500
5.Poncho parrillero 300 gramos.	\$15.000
6.Pechuga Grill 300 Gramos.	\$13.000
1.Pescado Salmon, atun 300 Gramos.	\$14.000
2.Pescado orilla o roca 300 gramos (Almuerzo pidelo frito)	\$15.000
3 Pescado especial lenguado (Salsa menier o Alioli)	\$19.000
3.Pescado entero 500 gramos (salsa menier o alioli)	\$20.000
4.Pulpo grillado 300 gramos.	\$20.000

## MENÚ NIÑOS

\$9.000

PECHUGA POLLO GRILLO O APANADO 150 GRAMOS, PAPAS FRITAS O ARROZ.

## Acompañamiento

1.Arroz Blanco	\$5.500
2.Vegetales Salteados	\$6.500
3.Papas Fritas (caseras)	\$5.500
4.Papas Provenzal	\$6.000
5.Pastelera de choclo	\$6.000
6.A lo pobre	\$7.500
7.Apio Palta	\$7.000
8.Chilena (cebolla blanca, tomate, cilantro).	\$7.000
9.Griega (Mix de lechuga, Pepino, aceituna, tomate cherry, queso morada).	\$6.500
10.Popeye (Lechuga, espinaca, queso chacra, choclo, cebolla morada).	\$6.500

## POSTRES

<b>Crocante de Avellana</b>	\$8.000
Bombón de chocolate de leche relleno de mousse de chocolate de leche, naranja, suzete de naranja y centro cremoso de praliné de avellana.	
<b>Pavlova</b>	\$7.500
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.	
<b>Flan Aurora</b>	\$7.500
Cremoso flan de manjar con salsa caramelo, acompañado de crema de vainilla, chocolate, strudel de maní y gel de mango maracuyá.	
<b>Nuestro 3 Leches</b>	\$7.500
Húmedo tres leches de vainilla envuelto en chocolate blanco, merengue crocante, crema de vainilla y gel de frutos rojos.	
<b>Borrachito de cola de mono</b>	\$7.500
Bizcocho tipo brioche embebido en cola de mono casera, crema de vainilla y cremoso de chocolate amargo.	
<b>Nuestros Helados by Antonino</b>	\$6.500