

## PARA COMPARTIR

<b>Mix de Empanadas (9 unidades)</b> Camarón al Ajillo, Salteña y Vegetariana.	\$16.500
<b>Camarones Apanados al panko</b> sobre puré de zanahorias asadas, miel de chancaca, aceite merken y cebollín.	\$16.000
<b>Ostion a la parmesana</b> Conchas de ostion con mantequilla, crema y parmesano.	\$18.500
<b>Erizo en salsa verde</b> Tiernas lenguas de erizos del norte , acompañado de cebolla, cilantro y cítricos con sus tostadas caseras.	\$18.500
<b>Locos Aurora</b> Acompañado salsa verde, mayo casera, palta asada y crocante de pan rústico sésamo y aceite al merken.	\$20.500
<b>Carpaccio Tierra y Fuego</b> 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.	\$15.500
<b>Crudo de Res Aurora</b> Acompañado de alcaparras, pepinillos, mostaza antigua, limón, con tomates orgánicos, mayonesa de ajo negro, salsa bernesa fría al estragón, con chips de papas . Acompañado de tostadas.	\$15.500
<b>Tártaro de Salmón Patagónico</b> 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.	\$16.000
<b>Pulpo al olivo</b> Tentáculos laminados, salsa de olivos , cilantro , acompañado de trozos de palta y tostadas caseras.	\$18.900

**AGREGA: TRUFA NEGRA FRESCA (3 GRAMOS) \$6.000.**

## 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>	<b>\$18.500</b>
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>	<b>\$17.000</b>
Atún sellado , puré de zanahorias asadas, cebollas asadas, salsa ponzu, aceite de merkén y quinua crocante.	
<b>Caldillo del Norte</b>	<b>\$16.000</b>
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>	<b>\$19.000</b>
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>	<b>\$19.900</b>
Pulpo al grill, puré con alcaparras, perejil y olivos con toque de crema, salsa demiglase ahumada al chimichurri de vegetales .	
<b>Pasta del Pacifico</b>	<b>\$18.500</b>
Fettuccine con camarones grillados y pulpo en salsa cremosa de bisquet de camarón y pomodoro, terminada de parmesano y perejil.	
<b>Risotto Alocado</b>	<b>\$20.000</b>
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>	<b>\$19.500</b>
Suaves gnocchi en salsa de queso parmesano y medallon de filete en demiglase a las pimientos todo gratinado.	
<b>Gnocchi con Mechada</b>	<b>\$17.000</b>
Masa de papa con mechada cocida en jugos de tomates ,ricotta, pesto y parmesano.	
<b>Risotto en su Tinto con Filete</b>	<b>\$18.500</b>
Arroz arboreo al carmenere con filete terminada al sartén con demiglase y parmesano.	
<b>Filete Mignon con Cremoso de Zapallo y Zanahoria</b>	<b>\$18.500</b>
Filete envuelto en tocino en salsa demiglas, cremoso puré de zapallo y zanahoria con cebollas asadas y champiñones.	

**Plateada Aurora** \$17.500

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

**Entrañable Charquicán** \$19.500

Entraña,acompañado de charquicán casero,huevo pochado y ciboulette.Pídelo también con filete.

**Lomo Costa** \$20.000

Lomo asado con salsa margarita de camarón, pulpo y calamar).

**El Spaghetti de la nona** \$19.500

Spaghetti en salsa pomodoro trufada, acompañada de escalopa de lomo rellena de jamón y queso mozzarella.

**Lengua y Camaron al ajillo** \$17.000

Lengua de res en cocción lenta , tierna por dentro y crocante por fuera , acompañada de salsa demiglase y camarones al ajillo.

**Risotto del huerto** \$17.000

Creroso arroz arborio cocido al vino blanco con mix de hongos , cebollas carabelizadas , zapallo confitado y perejil, terminado en parmesano rallado.

**AGREGA: TRUFA NEGRA FRESCA (3 GRAMOS) \$6.000.**

**PARRILLA**

1.Entraña 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.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

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 cabra, cebolla morada).	\$7.000
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