

Para Compartir

Caliente

MIX EMPANADITAS (9 UNIDADES) \$16.500

Crocantes rellenas de tradicional de salteña , camarones al ajillo y vegetariana.

CAMARONES APANADOS AL PANKO \$16.500

sobre puré de zanahorias asadas,miel de chancaca, aceite merken y cebollin.

OSTIONES A LA PARMESANA(9U) \$19.000

Conchas de ostion con mantequilla,crema y parmesano.

FRIOS

CARPACCIO TIERRA Y FUEGO \$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.

CRUDO DE RES \$16.500

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.

LOCOS AURORA(ÁREA MANEJO) \$20.500

Acompañado salsa verde, mayo casera,palta asada y crocante de pan rustico sephia y aceite al merken.

PULPO AL OLIVO \$19.500

Tentáculos laminados, salsa de olivos , cilantro , acompañado de trozos de palta y tostadas caseras.

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.

De temporada

OSTRAS CALBUCO (12U VICTORIAS) \$15.000

Ostras al natural tamaño victoria servidas con limon y aceite oliva, tostadas de pan.

OSTRAS Y ERIZOS (12U VICTORIAS) \$21.000

Ostras al natural tamaño victoria servidas con erizos 80g limon y aceite oliva, tostadas de pan.

CARPACCIO DE CHOCHAS \$18.500

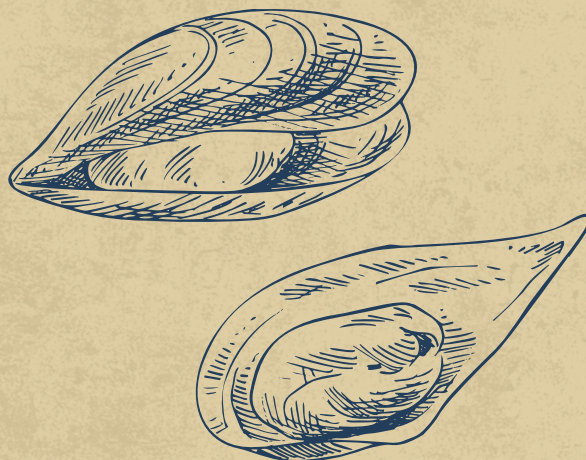
Frescas y tiernas chochas de tongoy, limoneta, alcaparra frita, palta,parmesano y salsa verde.

ERIZOS EN SALSA VERDE \$18.500

Tiernas lenguas de erizos del norte , acompañado de salsa verde tradicional con arto limon ,palta y con sus tostadas cacera.

MARISCAL NORTINO \$18.000

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.



CEVICHES & TARTAROS

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.

TARTARO DE SALMON PATAGONICO \$17.000

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.

TARTAR DE ATUN ORIENTAL \$16.500

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

ENSALADAS

POLLO 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.

SAN PEDRO \$14.500

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

CANCATO DEL NORTE \$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.

ATUN AURORA \$17.000

Atún sellado , puré de zanahorias asadas, cebollas asadas, salsa ponzu de aji panca ,aceite de merkén y quinua crocante.

CALDILLO DEL NORTE \$16.000

Trozos de pesca del dia , camarón y pulpo en mantequilla de ajos, papitas y zanahorias ,en caldo de bísquet y cilantro.

PESCA A LA MARGARITA \$19.000

Pesca del día acompañada salsa margarita en base de cremoso bísquet con camarón pulpo y calamar, acompañado de arroz atomatado.

PULPO DE LA PERLA \$19.900

Pulpo al grill, puré con alcaparras, perejil y olivos con toque de crema, salsa demiglace ahumada al chimichurri de vegetales .

PASTA DEL PACIFICO \$18.500

Fettuccine con camarones grillados y pulpo en salsa cremosa de bisquet de camarón y pomodoro, terminada de parmesano y perejil.

RISOTTO ALOCADO \$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.

RISOTTO DEL HUERTO \$17.000

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



CARNES

SARTÉN DE FILETE CON GNOCCHI \$19.500

Suaves gnocchi en salsa de queso parmesano y medallón de filete en demiglace a con mix de pimientas todo gratinado.

GNOCCHI CON MECHADA \$17.000

Masa de papa con mechada cocida en jugos de tomates ,crema acida , pesto y parmesano.

RISOTTO EN SU TINTO CON FILETE \$18.500

Arroz arboreo al carmenere con filete terminada al sartén con demiglace y parmesano.

FILETE MIGNON CON CREMOSO DE ZAPALLO Y ZANAHORIA \$18.500

Filete envuelto en tocino en salsa demiglas atomatada , cremoso puré de zapallo y zanahoria con cebollas asadas y champiñones.

PLATEADA AURORA \$17.500

Crema pastelera de choclo acompañada de sabrosa plateada en cocción lenta en sus propios jugos , tapenade de aceituna 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 demiglace y camarones al ajillo.

PARIILLA

CARNES

- | | |
|--|----------|
| 1.Entraña 300 G. | \$24.000 |
| 2.Lomo vetado 300 G. | \$16.500 |
| 3.Filete 300 G. | \$15.500 |
| 4.Filete Mignon
(2 de 200 g envueltos en tocino). | \$20.500 |
| 5.Pechuga Grill 300 G. | \$13.000 |

PESCADOS

- | | |
|--|----------|
| 1.Salmon o Atun 300 g. | \$14.000 |
| 2.De orilla o roca 300 g.
(Almuerzo pidelo frito) | \$15.000 |
| 3 Pescado especial lenguado
(Salsa menier o Alioli) | \$19.000 |
| 4.Pulpo grillado 300 gramos. | \$20.000 |

ACOMPAÑAMIENTO

- | | |
|---|---------|
| 1 . ARROZ | \$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 |



MENU NIÑOS (HASTA 12 AÑOS)

\$10.000

Pollo Grille o apanado (150 gramos) acompañado con papas fritas o arroz blanco.

Por favor informar al garzón si tiene alguna alergia alimentaria o necesidades nutricionales.

Postres

Porque no hay primera sin segunda. Aquí una variedad interesante de recetas al estilo Aurora.

CROCANTE DE AVELLANA

\$8.000

Bombón de chocolate de leche relleno de mousse de chocolate bitter ,gajos de naranja, suzete de naranja y centro cremoso de praliné de avellana.

PAVLOVA

\$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.

FLAN AURORA

\$7.500

Cremoso flan de manjar con salsa caramelo, acompañado de cremoso de chocolate , strudel de maní y gel de mango maracuyá.

NUESTRO 3 LECHE

\$7.500

Húmedo tres leches de vainilla envuelto en chocolate blanco, merengue crocante, crema de vainilla y gel de frutos rojos.

BORRACHITO DE COLA DE MONO

\$7.500

Bizcocho tipo brioche embebido en cola de mono casera, cremoso de chocolate amargo.

HELADOS BY ANTONINO

\$6.500

Los mejores helados artesanales tropicales y tradicionales

