

## 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) \$16.000**

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 ,chochas ,pulpo y camarón marinado en leche de tigre con cebolla en cubo, ají verde y cilantro y base de papas cocidas.



## CEVICHE & 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 alcaparra, perejil y olivos con toque de crema, salsa demiglaze ahumada al chimichurri de vegetales .

### **PASTA DEL PACIFICO \$18.500**

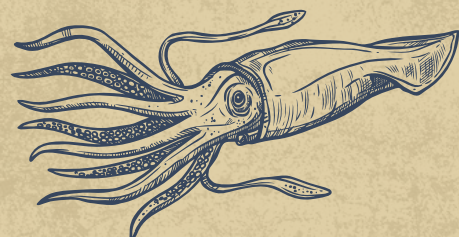
Fettuccine con camarones grillados y pulpo en salsa cremosa de bisquet de camarón y pomodoro, terminada de parmesano y perejil.

### **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**

Creмосa 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.

## PARRILLA

### **CARNES**

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

### **PESCADOS**

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

## ACOMPAÑAMIENTO

- |   |                |
|---|----------------|
| 1 . ARROZ   | <b>\$5.500</b> |
| 2.VEGETALES SALTEADOS   | <b>\$6.500</b> |
| 3.PAPAS FRITAS (CASERAS)  | <b>\$5.500</b> |
| 4.PAPAS PROVENZAL   | <b>\$6.000</b> |
| 5.PASTELERA DE CHOCLO   | <b>\$6.000</b> |
| 6.A LO POBRE  | <b>\$7.500</b> |
| 7.APIO PALTA  | <b>\$7.000</b> |
| 8.CHILENA<br>(CEBOLLA BLANCA, TOMATE, CILANTRO).  | <b>\$7.000</b> |
| 9.GRIEGA<br>(MIX DE LECHUGA, PEPINO, ACEITUNA, TOMATE CHERRY, QUESO CABRA, CEBOLLA MORADA). | <b>\$7.000</b> |
| 10.POPEYE<br>(LECHUGA, ESPINACA, QUESO CHACRA, CHOCLO, CEBOLLA MORADA).                     | <b>\$6.500</b> |



## 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 LECHEs

**\$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

