

AURUM

FUSIÓN

Adéntrate en la fusión de una mesa, un buen plato, un buen vino y una buena compañía, esos GRANDES MOMENTOS valen ORO.

son

AURUM



TABLA DE ALERGENOS

CRUSTÁCEO · PESCADO · MOLUSCO · HUEVO · GLUTEN

SULFITOS · MOSTAZA · SOJA · FRUTOS CON CASCARA · SÉSAMO

LÁCTEOS · CACAHUETES · APIO · ALTRAMUCES

PAN Y SERVICIO — 2,00 €

AURUM

FUSIÓN

AURUM

FUSIÓN

ENTRANTES

Brandada de bacalao, piparras con tostitas crujientes	20,50 €
Alcachofas confitadas con salsa de foie trufada y vieiras	25,50 €
Med. rac.: 15,50 €	
Buñuelos de bacalao con brandada y su alioli	20,50 €
Unidad: 3,60 €	
Huevos camperos con gamba de cristal y patata confitada	22,00 €
Bacalao dorado al estilo portugués	20,50 €
Caracoles serranos en su propia salsa y aire picante	24,50 €
Mollejas al corte salteadas en ajo y aceite de oliva	21,50 €
Morro y pata a la madrileña con pimentón de la vera y su toque picante	20,50 €
Croquetas de jamón cremosas (8 UD)	19,90 €
Unidad: 2,90 €	
Berenjenas asiáticas con aliño de sésamo	20,50 €
Med. rac.: 12,60 €	
Lomos de sardinas ahumadas en cama de tomate fresco y lluvia de parmesano	24,00 €
Unidad: 6,00 €	
Ensaladilla Aurum	19,90 €
Med. rac.: 13,60 €	
Arenques marinados con aguacate	22,50 €
Med. rac.: 15,60 €	
Patatas con huevos rotos de campo y jamón ibérico	19,50 €
Oreja crujiente	17,50 €
Fingers de pollo con patatas, mostaza y miel	19,50 €



AURUM

FUSIÓN

ENTRANTES

Flores de alcachofas confitadas a la brasa sobre tomate al toque de albahaca — 21,50 €
Unidad.: 8,40 €

Fingers de Angus en tempura con crema de zanahoria y reducción de su jugo — 25,00 €
Unidad: 6,80 €

Calamares fritos con mahonesa kimchie — 23,90 €
Med. rac.: 13,50 €

Filetes de anchoas en aceite de oliva virgen extra con sus tostitas de pan de leña y tomate aliñado — 28,50 €

Steack tartar de solomillo de Angus a nuestra manera con virutas de foie — 31,50 €

Tabla de quesos artesanos hechos a mano — 29,40 €

Jamón ibérico — 27,00 €
Med. rac.: 14,70 €

Ración de patatas fritas — 11,00 €

ENSALADAS

Ensalada Aurum — 17,80 €

Ensalada de burrata con tomate y albahaca — 20,50 €

Canasta de masa filo con lechuga viva, canónigos, queso de cabra, salsa de frutos rojos y crujiente de pavo — 21,60 €

Ensalada mix de tomates con salsa yuzu — 18,90 €



AURUM
FUSIÓN

EL RINCÓN DE LA HUERTA

Puerros confitados a la brasa con salsa romesco	20,50 €
Canelones de calabacín relleno de verduritas gratinados y su bechamel	19,90 €
Flores de alcachofas confitadas a la brasa sobre tomate al toque de albahaca ***Unid: 8,40 €***	21,50 €
Berenjenas asiáticas con aliño de sésamo	20,50 €
Arroz de verduras	21,50 €
Hamburguesa de alcachofa en pan brioche con aritos de cebolla, tomate a la plancha, pimiento de padrón y patatas fritas	18,50 €



PLATO INFANTIL

Espaguetis boloñesa, finguers de pollo, croquetas, patatas fritas y huevo duro

18,90 €

AURUM

FUSIÓN

ARROCES

(MIN. 2 PERSONAS)

Arroz abanda — 19,90 € / 24,15 €
Vino recomendado.: Mestizaje (Blanco)
D.O.P. El Terrerazo (Merseguera, Viogner, Malvasía)

Fideua de setas del bosque y bocados de la dehesa — 21,50 € / 25,20 €
Vino recomendado.: Flor de Morca (Tinto)
D.O. Campo de Borja (Garnacha)

Arroz de morro y pata — 21,50 € / 22,60 €
Vino recomendado.: Molaracha (Tinto)
D.O. V. Madrid (El Molar) (Garnacha, Malvar)

Arroz de verduras — 21,50 € / 25,00 €
Vino recomendado: Sardón (Tinto)
V.T. Castilla (Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Malbec)

Arroz negro — 22,00 € / 21,00 €
Vino recomendado: La Cuadrada (Blanco)
D.O. Rueda (Verdejo)

Arroz Señoret mixto — 21,50 € / 22,20 €
Vino recomendado: Finca San Martin (Tinto)
D.O. Rioja (Tempranillo)

Arroz de boletus con ibéricos — 22,60 € / 23,00 €
Vino recomendado: Dehesa de la Granja (Tinto)
V.T. Castilla y León (Tempranillo)

Arroz de costillas glaseadas — 23,60 € / 22,00 €
Vino recomendado: 13 Cántaros Nicolás (Tinto)
D.O. Cigales (Tempranillo)

Arroz de marisco — 25,20 € / 22,20 €
Vino recomendado: Luna Beberide (Blanco)
D.O. Bierzo (Godello)

Arroz de Angus con perlas de verduras y foie — 28,40 € / 27,50 €
Vino recomendado: El vínculo (Tinto)
D.O. La Mancha (Tempranillo)



AURUM
FUSIÓN

ARROCES
(MIN. 2 PERSONAS)

Arroz costra — 22,50€ / 25,20€
Vino recomendado: Piedra (Tinto)
D.O. Toro (Tinta de Toro)

Arroz de mollejas y gambas — 24,00€ / 23,00€
Vino recomendado: Julia (Rosado)
D.O. P. Cebreros (Garnacha)

Arroz de tajin de cordero con costillar — 24,00€ / 25,80€
Vino recomendado: Luna Beberide
D. O. Bierzo (Mencía)

Arroz marinero con pescado salvaje — 25,20€ / 23,00€
Vino recomendado: Loma de Picón (Blanco)
D.O. Bierzo (Godello)

Arroz de pato con puerro — 26,60€ / 24,00€
Vino recomendado.: Mestizaje (Tinto)
Pago de Terrerazo (Bobal, Syrah, Garnacha)

Arroz de rabo de toro con perlas de verduras y emulsión de foie — 30,50 € / 23,00 €
Vino recomendado: Abadía San Quirce (Tinto)
D.O. Ribera del Duero (Tempranillo)

Arroz de pulpo con emulsión de trufa — 27,30 € / 25,20 €
Vino recomendado: O' Fillo da Condesa (Blanco)
D.O. Rías Baixas (Albariño)

Arroz de Bogavante — 30,80 € / 29,50 €
Vino recomendado: Lagar de Cervera (Blanco)
D.O. Rias Baixas (Albariño)

Arroz de caracoles — 25,20 € / 25,20 €
Vino recomendado: Muruve (Tinto)
D.O. Toro (Tinta de Toro)



AURUM

FUSIÓN

PESCADOS

Sapito al horno con puré de hinojo y salsa de citrícos	30,60 €
Bacalao confitado con guiso meloso de manitas	29,00 €
Merluza con caldillo de puerros y mejillones	27,00 €
Lubina a la brasa con beurre blanc de dashi	28,00 €



AURUM
FUSIÓN

CARNES

Hamburguesa a la parrilla de vaca aliñada con patatas fritas y ensalada — 18,90 €

Costilla muy gocha glaseada al carbón con guarnición del chef — 23,00 €

Carrillera de ternera en su jugo con crema de coliflor tostada y piña — 25,50 €

Rabo de toro en su jugo con tupinambo y charlota glaseada — 27,50 €

Chuletas de cordero con bastones de zanahoria y patatas fritas — 31,00 €

En nuestra casa también ANGUS

Entrecot de lomo bajo (350 gr.) al josper y su guarnición — 37,50 €

Solomillo (300 gr.) al josper con salsa Aurum Fusión — 38,90 €

Lomo alto al corte (Elige el peso) — 88,00 € Kg



AURUM

FUSIÓN

EL MOMENTO DULCE

Tarta de queso azul	7,90 €
Mango con espuma de coco y helado de violeta	7,90 €
Sopa de fresa con aroma de menta y helado de vainilla	8,50 €
Lava de take de toffee salado (para celíacos)	7,90 €
Tarta de manzana con crema pastelera y mermelada de melocotón	7,90 €
Tarta de chocolate con crujiente y base de avellana	7,90 €
Tarta de las tres leches	7,90 €
Bola (unid.) helado sabor a elegir: Turrón, vainilla, chocolate, fresa, violeta y kinder	3,50 €



AURUM

FUSIÓN

Si un postre te parece demasiado, da un ligero toque dulce y finaliza con uno de estos vinos de licor

LAURA (MOSCATEL) — **4,20 €**
D.O. JEREZ

EVA CREAM (PALOMINO FINA Y PEDRO XIMENEZ) — **4,80 €**
D.O. JEREZ

LAUDUM DULCENEGRA (MONASTRELL) — **5,80 €**
D.O. ALICANTE

SANTA ÁGUEDA (ZALEMA Y LISTAN DE HUELVA) — **6,80 €**
D.O. CONDADO DE HUELVA

VALVERÁN — **8,90 €**
SIDRA DE HIELO





AURUM

FUSIÓN