





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	

A U R U M
FUSIÓN

AURUM

FUSIÓN

ENTRANTES

Pulpo a feira	⌚	23,00 €
Pimientos asados rojos con flor de ventresca, piparras y arbequina	🐟	19,00 €
Raíces fritas con huevos de campo poché	🥚	19,00 €
Setas portobello rellenos de gulas	██████████	20,00 €
<i>Unidad: 7,00 €</i>		
Caracoles serranos en su propia salsa y aire picante	🐚	23,50 €
Mollejas al corte salteadas en ajo y aceite de oliva		19,50 €
Morro y pata a la madrileña con pimentón de la vera y su toque picante		18,50 €
Croquetas de jamón cremosas (8 UD)	██████████	17,50 €
<i>Unidad: 2,30 €</i>		
Croquetas de rabo de toro cremosas (8 UD)	██████████	17,50 €
<i>Unidad: 2,30 €</i>		
Berenjenas asiáticas con aliño de sésamo	██████████	19,00 €
<i>Med. rac.: 12,00 €</i>		
Alcachofas confitadas con salsa de foie trufada y vieiras	██████████	23,50 €
<i>Med. rac.: 14,00 €</i>		
Lomos de sardinas ahumadas en cama de tomate fresco y lluvia de parmesano	🐟	22,00 €
<i>Unidad: 6,00 €</i>		
Ensaladilla Aurum	██████████	18,00 €
<i>Med. rac.: 13,00 €</i>		
Arenques marinados con aguacate	██████████	20,50 €
<i>Med. rac.: 13,00 €</i>		
Boquerones del cantábrico en vinagre	██████████	17,50 €

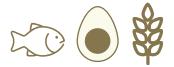




AURUM

FUSIÓN

ENTRANTES

Fingers de Angus en tempura con crema de zanahoria y reducción de su jugo <i>Unidad: 6,00 €</i>		23,00 €
Calamares fritos con mahonesa kimchie <i>Med. rac.: 13,00 €</i>		22,50 €
Bacalao dorado al estilo portugués		18,50 €
Patita de pulpo a la brasa sobre patata revolcona		24,50 €
Filetes de anchoas en aceite de oliva virgen extra con sus tostitas de pan de leña y tomate aliñado		26,00 €
Steack tartar de solomillo de Angus a nuestra manera con virutas de foie		30,00 €
Tabla de quesos artesanos hechos a mano		26,00 €
Jamón ibérico <i>Med. rac.: 14,00 €</i>		25,50 €
Ración de patatas fritas		9,50 €

ENSALADAS

Ensalada Aurum		16,00 €
Gran burrata sobre steak tartar de salmón y compota de tomate con polvo de naranja		22,00 €
Brotes frescos con tartar de gambas, aguacate, crema de yogurt y eneldo		18,00 €
Ensalada de laminas de champiñón con canónigos y rúcula, vinagreta de miel y lascas de parmesano		19,00 €



AURUM

FUSIÓN

EL RINCÓN DE LA HUERTA

Parrillada de verduras ━━━━━━ ♦ 31,00 €

Puerros confitados a la brasa con salsa de romesco 🥑 ━━━━ ♦ 18,50 €

Tradicional pisto en canelones de calabacín y su bechamel 🥛 ━━━━ ♦ 18,00 €

Flores de alcachofas confitadas a la brasa sobre tomate al
toque de albahaca ━━━━━━ ♦ 19,50 €

Unid: 7,00 €

Berenjenas asiáticas con aliño de sésamo 🌾 🥣 🥗 🥑 ━━━━ ♦ 19,00 €

Arroz de verduras ━━━━━━ ♦ 19,50 €

Hamburguesa de alcachofa en pan brioche con aritos de
cebolla, tomate a la plancha, pimiento de padrón y patatas
fritas ━━━━ 🌾 16,50 €

PLATO INFANTIL

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

17,00 €



AURUM

FUSIÓN

ARROCES

(MIN. 2 PERSONAS)

Arroz abanda	  	18,00 €
<i>Vino recomendado.: Mestizaje blanco (Merseguer, Viognier, Malvasía) VT Vinos de España</i>		23,00 €
Fideua con setas del bosque y bocados de la dehesa		19,00 €
<i>Vino recomendado.: Flor de Morca D.O. Campo de Borja</i>		24,00 €
Arroz de morro y pata		19,50 €
<i>Vino recomendado.: Molaracha D.O. V. Madrid (El Molar)</i>		22,00 €
Falso arroz de mar y montaña	   	19,00 €
<i>Vino recomendado.: El Pájaro rojo D.O. Bierzo</i>		24,00 €
Arroz de verduras		19,50 €
<i>Vino recomendado: Sardón V.T. Castilla</i>		26,00 €
Arroz negro	   	19,50 €
<i>Vino recomendado: Seis de Azul y Garanza D.O. Navarra</i>		23,00 €
Arroz Señoret mixto	  	19,50 €
<i>Vino recomendado: Conde de Valdemar D.O. Rioja</i>		24,00 €
Arroz de boletus con ibéricos		20,50 €
<i>Vino recomendado: Dehesa de la Granja V.T. Castilla y León</i>		21,00 €
Arroz de costillas glaseadas	  	21,50 €
<i>Vino recomendado: 13 Cantaros Nicolás D.O. Cigales</i>		20,00 €
Arroz de marisco	  	23,00 €
<i>Vino recomendado: Luna Beberide D.O. Bierzo</i>		24,00 €
Arroz de Angus con perlas de verduras y foie		27,00 €
<i>Vino recomendado: Opta (Tempranillo, Syrah y Garnacha) Pago Calzadilla (Cuenca)</i>		28,00 €



AURUM

FUSIÓN

ARROCES

(MIN. 2 PERSONAS)

Arroz costra 	—	◆	20,50€
<i>Vino recomendado: Piedra D.O. Toro</i>			25,00€
Arroz de mollejas y gambas 	—	◆	22,00€
<i>Vino recomendado: Un Expected D.O. Pago Aylés</i>			18,20€
Arroz de tajín de cordero con costillar 	—	◆	22,00€
<i>Vino recomendado: Peique D.O. Bierzo</i>			24,00€
Arroz marinero con pescado salvaje 	—	◆	24,00€
<i>Vino recomendado: Loma de Picón D.O. Bierzo</i>			22,00€
Arroz de pato con puerro 	—	◆	24,50€
<i>Vino recomendado.: Clarete de Luna Rosado D.O. Cigales</i>			18,00€
Arroz de rabo de toro con perlas de verduras y emulsión de foie 	—	◆	29,00 €
<i>Vino recomendado: Sardón (Tempranillo) V.T. Castilla</i>			32,00 €
Arroz de pulpo con emulsión de trufa 	—	◆	26,00 €
<i>Vino recomendado: Fácil 19 D.O. Cebreros</i>			25,00 €
Arroz de Bogavante 	—	◆	28,00 €
<i>Vino recomendado: Lagar de Cervera D.O. Rias Baixas</i>			26,00 €
Arroz de caracoles 	—	◆	23,50 €
<i>Vino recomendado: Piedras de San Pedro D.O. Ribera del Duero</i>			28,00 €



AURUM

FUSIÓN

PESCADOS

Sapito al horno con verduras salteadas   ━━━━━━━━ ♦ 28,00 €
al wok

Bacalao a la plancha sobre de pisto     ━━━━━━━━ ♦ 25,50 €
y su guarnición

Bacalao confitado en dos pilpiles  ━━━━━━━━ ♦ 25,50 €

Ventresca de atún a la plancha con su  ━━━━━━━━ ♦ 23,50 €
guarnición

Calamar de las Azores relleno de mariscos    ━━━━━━━━ ♦ 23,50 €
con salmorreta



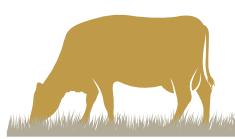
CARNES

Hamburguesa a la parrilla de vaca aliñada con   ━━━━ ♦ 17,00 €
torre de patata

Costilla muy gocha glaseada al carbón con su   ━━━━━━ ♦ 21,00 €
guarnición del chef

Carrillera de ternera en su jugo con crema de  ━━━━━━ ♦ 23,00 €
patata revolcona

Rabo de toro en su jugo con su crema de patata  ━━━━━━ ♦ 24,00 €



ANGUS

Suprema de angus con su guarnición  ━━━━━━ ♦ 30,00 €

Entrecot de lomo bajo (350 gr.) al josper  ━━━━━━ ♦ 34,00 €
y su guarnición

Solomillo (300 gr.) al josper con su    ━━━━━━ ♦ 36,00 €
guarnilción y salsa de queso

Chuleta de lomo alto (550 gr.) en josper con  ━━━━━━ ♦ 44,00 €
su guarnición

AURUM

FUSIÓN

POSTRES

Tarta de queso azul	●	7,50 €
Mango con espuma de coco y helado de violeta	●	7,50 €
Sopa de fresa con aroma de menta y helado de vainilla (sin helado)	●	8,50 €
Lava de take de toffee salado (para celíacos)	●	7,50 €
Tarta de manzana con crema pastelera y mermelada de melocotón	●	7,50 €
Tarta de chocolate con crujiente y base de avellana	●	7,50 €
Tarta de las tres leches	●	7,50 €
Panacotta con mermelada de melocotón	●	6,50 €
Bola (unid.) helado sabor a elegir: Turrón, vainilla, chocolate, fresa, violeta y kinder	●	2,80 €

AURUM

FUSIÓN

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

LADRÓN DE LUNAS (MISTELA)	◆	3,50 €
<i>D.O. VALENCIA</i>		
LAURA (MOSCATEL)	◆	4,00 €
<i>D.O. JEREZ</i>		
EVA CREAM (PALOMINO FINA Y PEDRO XIMENEZ)	◆	4,50 €
<i>D.O. JEREZ</i>		
LAUDUM DULCENEGRA (MONASTRELL)	◆	5,50 €
<i>D.O. ALICANTE</i>		
SANTA ÁGUEDA (ZALEMA Y LISTAN DE HUELVA)	◆	6,50 €
<i>D.O. CONDADO DE HUELVA</i>		
VALVERÁN	◆	8,50 €
<i>SIDRA DE HIELO</i>		

