



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	

AURUM
FUSIÓN

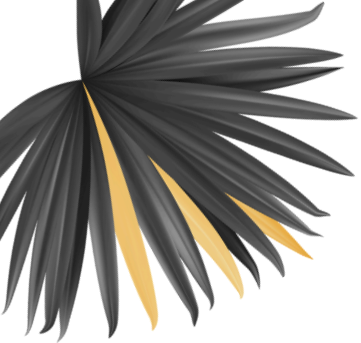
AURUM

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 €**
Unidad: 7,00 €
- 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 €**
Unidad: 2,30 €
- Croquetas de rabo de toro cremosas (8 UD)**      **17,50 €**
Unidad: 2,30 €
- Berenjenas asiáticas con aliño de sésamo**      **19,00 €**
Med. rac.: 12,00 €
- Alcachofas confitadas con salsa de foie trufada y vieiras**    **23,50 €**
Med. rac.: 14,00 €
- Lomos de sardinas ahumadas en cama de tomate fresco y lluvia de parmesano**    **22,00 €**
Unidad: 6,00 €
- Ensaladilla Aurum**      **18,00 €**
Med. rac.: 13,00 €
- Arenques marinados con aguacate**    **20,50 €**
Med. rac.: 13,00 €
- Boquerones del cantábrico en vinagre**    **17,50 €**





AURUM

FUSIÓN

ENTRANTES

Fingers de Angus en tempura con crema de zanahoria y reducción de su jugo   23,00 €

Unidad: 6,00 €

Calamares fritos con mahonesa kimchie      22,50 €

Med. rac.: 13,00 €

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    25,50 €

Med. rac.: 14,00 €

Ración de patatas fritas   9,50 €

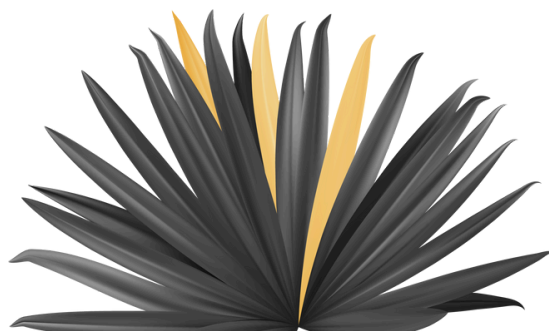
ENSALADAS

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 €

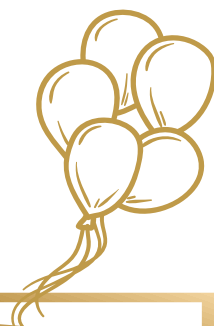
Tradicional pisto en canelones de calabacín y su bechamel   18,00 €

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 abunda     18,00 €
Vino recomendado.: Mestizaje blanco
(Merseguer, Viogner, Malvasía)
VT Vinos de España 23,00 €

Fideua con setas del bosque y bocados de la dehesa   19,00 €
Vino recomendado.: Flor de Morca 24,00 €
D.O. Campo de Borja

Arroz de morro y pata  19,50 €
Vino recomendado.: Molaracha 22,00 €
D.O. V. Madrid (El Molar)

Falso arroz de mar y montaña      19,00 €
Vino recomendado.: El Pájaro rojo 24,00 €
D.O. Bierzo

Arroz de verduras  19,50 €
Vino recomendado: Sardón 26,00 €
V.T. Castilla

Arroz negro      19,50 €
Vino recomendado: Seis de Azul y Garanza 23,00 €
D.O. Navarra

Arroz Señoret mixto     19,50 €
Vino recomendado: Conde de Valdemar 24,00 €
D.O. Rioja

Arroz de boletus con ibéricos   20,50 €
Vino recomendado: Dehesa de la Granja 21,00 €
V.T. Castilla y León

Arroz de costillas glaseadas     21,50 €
Vino recomendado: 13 Cantaros Nicolás 20,00 €
D.O. Cigales

Arroz de marisco     23,00 €
Vino recomendado: Luna Beberide 24,00 €
D.O. Bierzo

Arroz de Angus con perlas de verduras y foie   27,00 €
Vino recomendado: Opta (Tempranillo, Syrah y Garnacha) 28,00 €
Pago Calzadilla (Cuenca)



AURUM

FUSIÓN

ARROCES

(MIN. 2 PERSONAS)

Arroz costra  		20,50€ 25,00€
Arroz de mollejas y gambas  		22,00€ 18,20€
Arroz de tajin de cordero con costillar 		22,00€ 24,00€
Arroz marinero con pescado salvaje   		24,00€ 22,00€
Arroz de pato con puerro 		24,50€ 18,00€
Arroz de rabo de toro con perlas de verduras y emulsión de foie 		29,00 € 32,00 €
Arroz de pulpo con emulsión de trufa 		26,00 € 25,00 €
Arroz de Bogavante   		28,00 € 26,00 €
Arroz de caracoles  		23,50 € 28,00 €



AURUM

FUSIÓN

PESCADOS

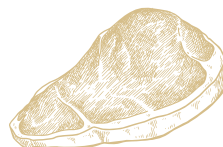
Sapito al horno con verduras salteadas al wok    28,00 €

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

Bacalao confitado en dos pilpiles   25,50 €

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

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



CARNES

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

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

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

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



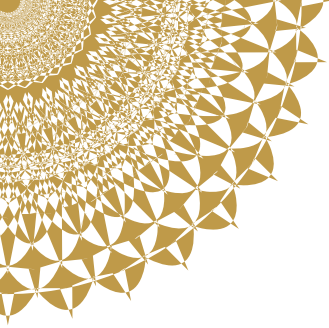
ANGUS

Suprema de angus con su guarnición   30,00 €

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

Solomillo (300 gr.) al jasper con su guarnición y salsa de queso     36,00 €

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

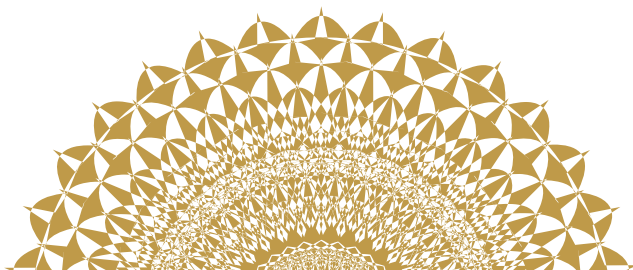


AURUM

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**   **8,50 €**
- (sin helado)**   **7,50 €**
- 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 €**
D.O. VALENCIA

LAURA (MOSCATEL)  **4,00 €**
D.O. JEREZ

EVA CREAM (PALOMINO FINA Y PEDRO XIMENEZ)  **4,50 €**
D.O. JEREZ

LAUDUM DULCENEGRA (MONASTRELL)  **5,50 €**
D.O. ALICANTE

SANTA ÁGUEDA (ZALEMA Y LISTAN DE HUELVA)  **6,50 €**
D.O. CONDADO DE HUELVA

VALVERÁN  **8,50 €**
SIDRA DE HIELO



