

6 de mayo de 2018

# Menú día de la Madre

## Aperitivo:

Montado de jamón ibérico sobre pan de cristal

Nuestro salpicón con vinagreta de encurtidos  
y espuma de pimentón de la Vera

Petit coca de brie, hongos, foie y micromézclum

Fideuá de rape y mejillones con alioli de erizo

## Entrante:

Ensalada de aguacate, tomate rosa y langostinos con vinagre de caviar

## Principal:

Cilindro de ternera lechal con salsa Pedro Ximénez, tatín de patata  
y alcachofas crujientes

## Postre:

Cre moso de avellana y chocolate con leche, bizcocho de cacao y sopita de frambuesa

## Bodega

Finca del Marquesado Crianza D.O. Ca Rioja

La Miranda de Secastilla D.O. Somontano

Surtido de panes, aguas minerales, café o infusión y Petit fours

Precio 40 €

10% IVA no incluido

# Menú Infantil

Pasta fresca boloñesa

Chuletillas de ternasco con patatas fritas y croquetas de ibéricos

Helado con juguete

Agua y refrescos

Precio por pax 23 €

10% IVA no incluido

**aurora**  
RESTAURANTE