

# MENÚ DE TAPAS

comida y cena

alta  
LOUNGE

JUEVES - 16 JULIO

COMENZAMOS CON

Carpaccio de presa ibérica con lascas de parmesano  
Ventresca con piquillo y olivada  
Chispazo de foie y garrapiñados

DEL FUEGO

Noodles con trigueros y langostinos

DE LA PLANCHA

Tortilla de bacalao hecha del sifón

DE LA BRASA

Entrecostilla de ibérico al Oporto

ACABAMOS CON

Chocolates sobre tierra de galleta María

BODEGA

Botella de vino  
cada 2 personas

Agua mineral

Garnacha centenaria D.O. Campo de Borja

Viña Pomal D.O. Ca. Rioja

Laus Joven D.O. Somontano

Solo Centifolia rosado D.O. Campo de Borja

Solo Tiolico blanco D.O. Campo de Borja

35,00 €

IVA incluido

RESERVAS E INFORMACIÓN: 976 525 480

# MENÚ DE TAPAS

comida y cena

alta  
LOUNGE

VIERNES - 17 JULIO

COMENZAMOS CON

Tramezzini de salmón, cremoso de Letux y sésamo  
Ensalada César con crujiente de kikos  
Nuestros mejillones en escabeche

DEL FUEGO

Fideuá con calamarcitos y alioli

DE LA PLANCHA

Merluza con suquet de marisco

DE LA BRASA

Lomo de vaca madurado

ACABAMOS CON

El Ferrero

BODEGA

Botella de vino  
cada 2 personas

Agua mineral

Garnacha centenaria D.O. Campo de Borja

Viña Pomal D.O. Ca. Rioja

Laus Joven D.O. Somontano

Solo Centifolia rosado D.O. Campo de Borja

Solo Tiolico blanco D.O. Campo de Borja

35,00 €

IVA incluido

RESERVAS E INFORMACIÓN: 976 525 480

# MENÚ DE TAPAS

comida y cena

*aura*  
**LOUNGE**

**SÁBADO-18 JULIO**

COMENZAMOS CON

Petit coca de foie  
Ensaladilla Aura  
Galleta de tomate deshidratado con Idiazabal

DEL FUEGO

Arroz negro con rape y langostinos

DE LA PLANCHA

Sepieta con ajoaceite

DE LA BRASA

Carrillera a la garnacha

ACABAMOS CON

Café Italiano

BODEGA

Botella de vino  
cada 2 personas

Agua mineral  
Garnacha centenaria D.O. Campo de Borja  
Viña Pomal D.O. Ca. Rioja  
Laus Joven D.O. Somontano  
Solo Centifolia rosado D.O. Campo de Borja  
Solo Tiolico blanco D.O. Campo de Borja

**35,00**  
€

IVA incluido

**RESERVAS E INFORMACIÓN: 976 525 480**

# MENÚ DE TAPAS

comida

alta  
LOUNGE

DOMINGO-19 JULIO

COMENZAMOS CON

Escalivada con anchoas y tosta de sarraceno  
Nuestra oreo con pure de queso del bajo Aragón  
Salmón marinado con soja

DEL FUEGO

Arroz del señorito

DE LA PLANCHA

Chipirones con aceite de ajo

DE LA BRASA

Lingote de ternasco con patatas cubo

ACABAMOS CON

La piña colada

BODEGA

Botella de vino  
cada 2 personas

Agua mineral

Garnacha centenaria D.O. Campo de Borja

Viña Pomal D.O. Ca. Rioja

Laus Joven D.O. Somontano

Solo Centifolia rosado D.O. Campo de Borja

Solo Tiolico blanco D.O. Campo de Borja

35,00 €

IVA incluido

RESERVAS E INFORMACIÓN: 976 525 480



# MENÚ DE TAPAS

comida y cena

aura  
LOUNGE

## INFANTIL

PARA LOS PEQUES

Croquetas  
Nuggets en milanesa de chips  
Hamburguesa

DE POSTRE

Helado en caja sorpresa

PARA BEBER

Agua mineral  
Refrescos



15,00 €

IVA incluido

RESERVAS E INFORMACIÓN: 976 525 480

