

A

AURELIA

BISTRÓ SUREÑO

www.aurelia.cl

A

ENTRADAS

Tabla de quesos y charcutería (para compartir)

100% productos de la región y focaccia de masa madre casera

\$29.000

Ostras borde negro

10 ostras frescas de nuestro vivero

\$16.900

Ostras Aurelia

8 ostras en distintas preparaciones

(Mignonette – Aire de ajo negro – Caviar Uraqi Baerri – Bloodymary)

\$19.000

Tártaro de filete

Filete molido al momento, aliñado con especias, servido con tostadas y huevo de codorniz trufado

\$11.500

Entraña a la parrilla

Acompañada de salsa de la casa y demi-glacé

\$13.900

Trucha

Láminas de trucha con un toque de carbón, servidas con ostras con una mezcla de almeja/piure/verdura y el último corte con caviar Baerii, en una emulsión cítrica

\$ 17.500

Picorocos

(Preguntar disponibilidad)

Cocinados en su caldo con verduras y emulsionados

\$ 18.500

Caviar URAQI, BAERII

Acompañados de pan esponjoso sellado al sartén y crema ácida montada

15 gr \$49.000

30 gr \$92.000

Mariscal frío

Selección de mariscos del día preparados a nuestra pinta

\$12.500



A

Moules et frites

Choritos al vapor con papas fritas hechas en casa
\$ 9.900

Bao de centolla

Pan cocinado al vapor relleno de centolla, camarón nacional
rebosado y mayonesa de ikura
\$12.900

SOPAS

Sopa de cebolla y morchelas

Rellenas con queso camembert
\$9.900

Sopa de almejas de nuestra zona (Clam Chowder)

Acompañadas de 2 almejas en diferentes texturas
\$9.500

ENSALADAS

Gravlax

Salmón curado, queso feta, mix de verdes, cebolla morada y
vinagreta de lavanda
\$12.500

Aurelia

Anchoas, huevos de codorniz, pimentón asado, mix verdes y aliño
de roquefort
\$11.500



A

FONDOS

Mote y verduras

Mote cocinado en jugo de tomate confitado, emulsionado con queso vegano, acompañado de verduras de temporada cocinadas al horno de carbón (vegano)

\$11.900

Cojinova austral

Hecha en el horno a carbón servida con salsa verde de la casa

\$16.500

Trucha de agua dulce

Sellada en plancha, terminada en horno a carbón, acompañada con espinacas a la Bernesa y tocino

\$14.500

Arroz cremoso con centolla

Cocinado en caldo de crustáceos, carne de centolla y queso mascarpone y el último toque en nuestro horno a carbón

\$16.500

Pasta con salmón ahumado todo hecho en casa

Fetuccini negro con salsa base hecha con caldo de locos, tomate y cebollín

\$12.900

Pappardelle con ragout de cordero

Pasta hecha en casa con espaldilla de cordero con tomillo y cacho de cabra

\$14.500

Boeuf Bourguignon estilo Aurelia

Estofado de filete al vino tinto con cebollas encurtidas, chalotas y setas

\$13.900

Asado de tira cocinado durante 36 horas

\$22.900

Costillas de cordero

Rack de costillas francesas horneadas y glaseadas

\$21.900

Garrón de cordero trasero cocinado muy lento (450g) con un suave toque de menta

\$28.500



A

ACOMPAÑAMIENTOS

Puré de papas a la Roubouchon

\$4.900

Mac-trufa

\$5.500

Verduras de temporada cocinadas al carbón

\$4.900

Lechuga a la francesa al horno

\$5.900

Arroz basmati

\$4.900

Papas fritas Aurelia

\$5.500

Ensalada del día

\$5.500



A

POSTRES

Bizcocho de betarragas con cremoso de queso de cabra y salsa de murta

\$4.900

Custard de limón y merengue

\$5.500

Helados artesanales

\$5.500

 **Volcan de cacao y pera al vino**

(vegano)

\$5.500

Chocolate más chocolate

Namelaka de chocolate de leche, ganache de chocolate amargo, piedras de nuez y chocolate blanco, Cremoso de café sobre una galleta de miel y helado de manjar y brownie

\$5.900

Crème brulée

\$5.900

CAFETERÍA

Americano

\$3.700

Cappuccino

\$3.900

Espresso

\$3.500

Espresso doble

\$4.500

Latte

\$3.900

Té / infusión

\$3.500

