Reservas 618 131 873 · reserva@grupoaurrera.com

Menú de EMPRESA

Menú 1

Entrantes para compatir

Ensalada de tomate,
ventresca y encurtidos

Croquetas caseras de jamón ibérico

Huevos rotos con patatas al romero,
pimiento asado y morcilla de Burgos

Principal

Bacalao al pil pil
con puré de patatas
o
Carrillera ibérica estofada
con vino tinto Monastrell
o
Arroz senyoret
(Solo mediodía)

Postre

Brownie con
helado de chocolate

28€ p/p

Menú 2

Entrantes para compatir

Ensalada de queso de cabra con
nueces y vinagreta de níspero

Sepionet a la plancha con AOVE

Mojete de bacalao con pan cristal

Principal

Bacalao al pil pil de turrón
o
Carrillera de ternera estofada
con vino de uva Garnacha
o
Arroz meloso de cigalas y almejas
(Solo mediodía)

Postre

Tatín de manzana
con helado de vainilla

33€ p/p

Menú 3

Entrantes para compatir

Ensalada de pollo confitado con
pipas de calabaza y salsa tártara

Txipirones a la plancha sobre
tierra de txistorra y romescu

Pulpo gratinado con
queso San Simón Da Costa
.....
Sorbete de mandarina siciliana

Principal

Salmón noruego con algas wakame
o
Escalopes de solomillo de ternera
con salsa de setas y foie
o
Paella de marisco
(Solo mediodía)

Postre

Torrija con salsa toffee y
helado de leche merengada

38€ p/p

Bebidas

Botella de vino (tinto Tempranillo o blanco Rueda) por cada 2 pax,
cerveza 1/2 litro por pax, agua, refresco y café incluidos
Barra libre de bebidas durante la comida por 4,50€ adicionales por pax
Los combinados de bebidas que no sean Premium por 5,50€

El servicio de bebida finaliza con la entrada del postre

LA TAPERIA

Reservas 618 131 873 · reserva@grupoaurrera.com

Menú de EMPRESA

Menú 1

Entrantes para compatir

Ensalada de queso de cabra y mango

Croquetas caseras de jamón ibérico

Huevos rotos con pimientos de Padrón y txistorra

Principal

Merluza en salsa verde
o
Salteado de solomillo de ternera con ajos tiernos
o
Paella de pulpo y verduras de temporada
(Solo mediodía)

Postre

Tarta de queso y coulis de arándanos

28€ p/p

Menú 2

Entrantes para compatir

Ensaladilla de pollo braseado

Mojete de bacalao con pan cristal

Embutido de Guadalest a la brasa

Principal

Bacalao a la parrilla con pimientos asados
o
Entrecot a la brasa 350g
o
Arroz de secreto ibérico y setas
(Solo mediodía)

Postre

Torrija con helado de leche merengada

33€ p/p

Menú 3

Entrantes para compatir

Jamón ibérico de cebo

Huevos rotos con txistorra pimientos de Padrón

Pulpo a la brasa sobre base de puré de tubérculos

.....

Sorbete de mandarina siciliana

Principal

Lubina a la brasa con sofrito de ajos tiernos
o
Chuletón de vaca madurada (1 kg x 3 pax)
o
Paella de marisco
(Solo mediodía)

Postre

Brownie de chocolate con helado de vainilla

38€ p/p

Bebidas

Botella de vino (tinto Tempranillo o blanco Rueda) por cada 2 pax, cerveza 1/2 litro por pax, agua, refresco y café incluidos
Barra libre de bebidas durante la comida por 4,50€ adicionales por pax
Los combinados de bebidas que no sean Premium por 5,50€

El servicio de bebida finaliza con la entrada del postre

BRASERIA AURRERA

Reservas 618 131 873 · reserva@grupoaurrera.com

Menú de EMPRESA

Menú 1

Entrantes para compatir

Croquetas caseras de jamón ibérico

Huevos rotos con picadillo de chorizo y pimientos de Padrón

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa vizcaina

Principal

Gallo San Pedro gratinado con soja y miel
o
Carrillera de cerdo ibérico estofada con salsa de setas
o
Arroz con pulpo y verduras de temporada
(Solo mediodía)

Postre

Tarta de manzana casera con helado de vainilla

28€ p/p

Menú 2

Entrantes para compatir

Ensaladilla con ventresca de atún y encurtidos

Nuestras famosas rabas de calamar receta de la familia

Cazuela de pulpo gratinado

Principal

Merluza con salsa de txacoli de Getaria
o
Filetes de solomillo de ternera con salsa de setas y foie
o
Arroz de gamba roja
(Solo mediodía)

Postre

Coulant de turrón y salsa de chocolate

33€ p/p

Menú 3

Entrantes para compatir

Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano

Alcachofas salteadas con jamón ibérico de cebo

Fritura de la lonja de Villajoyosa

.....

Sorbete de mandarina siciliana

Principal

Lubina a la bilbaína
o
Entrecote a la parrilla 350g
o
Arroz meloso de bogavante
(Solo mediodía)

Postre

Torrija con helado de leche merengada

38€ p/p

Bebidas

Botella de vino (tinto Tempranillo o blanco Rueda) por cada 2 pax,
cerveza 1/2 litro por pax, agua, refresco y café incluidos
Barra libre de bebidas durante la comida por 4,50€ adicionales por pax
Los combinados de bebidas que no sean Premium por 5,50€

El servicio de bebida finaliza con la entrada del postre

el BODEGON aurrera
DESDE 1995

MENÚ DE EMPRESA

Menú 38€ p/p

Servicio de Pan y AOVE

AL CENTRO DE MESA

Mini tosta de brandada de bacalao

Tomate de temporada con ventresca de atún y cebolla morada

Croquetas de jamón ibérico con su velo y croquetas de queso y kimchi con ralladura de Idiazabal

Berenjena asada con all i oli de romescu, miel de caña, tomillo, limón y anacardos

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Salmón thai con verduritas de temporada salteadas
o
Carrillera de ternera al vino tinto con chips de boniato

POSTRE

Tarta de queso casera con coulis de arándanos
Café

BODEGA

Cerveza, refrescos, agua
Blanco Polar, (Verdejo)
3404 (Cabernet, Garnacha y Monastrell)

Menú 44€ p/p

Servicio de Pan y AOVE

AL CENTRO DE MESA

Ensaladilla Wine On con pulpo seco

Foie micuit con migas de turrónde Xixona

Berenjena asada con all i oli de romescu, miel de caña, tomillo, limón y anacardos

Pan brioche relleno de carrillera de ternera con mayonesa thai, pepinillos y cebolla encurtida

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Bacalao confitado y asado con verduritas de temporada
o
Presa de cerdo ibérico con crema de alcachofa

POSTRE

Chocolate, aceite y sal
Café

BODEGA

Cerveza, refrescos, agua
Blanco Polar, (Verdejo)
3404 (Cabernet, Garnacha y Monastrell)

Menú 52€ p/p

Servicio de Pan y AOVE

AL CENTRO DE MESA

Quisquilla de Santa Pola

Carpaccio de Black Angus con helado de mostaza

Pata de pulpo con salsa koreana y puré de apionabo, crujiente de torreznos y especias mejicanas

Alcachofa rellena de gamba roja y all i oli gratinado

Taco de panceta a 65°, salsa hoisin, cebolla morada y chiffonade de hierbas

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Lomo de lubina con parmentier de patata y verduritas salteadas
O
Costilla de ternera con salsa thai, con mostaza y chips de boniato

POSTRE

Milhojas de crema pastelera y dulce de leche
Café

BODEGA

Cerveza, refrescos, agua
Blanco Polar, (Verdejo)
3404 (Cabernet, Garnacha y Monastrell)

Los combinados de bebidas que no sean Premium por 5,50€

El servicio de bebida finaliza con la entrada del postre.

WINE ON
BY AURRERA

Reservas 672 460 797