



MENU NOCHEVIEJA

LA TAPERIA AURRERA

A COMPARTIR

Gambas rojas a la plancha

*Tartar de salmón, mango
y mayonesa d teriyaky*

*Ensalada "Trilogía de Cerdo Ibérico"
Paletilla de cebo, jamón asado
y paté de Jabugo*

ENTRANTE INDIVIDUAL

Lingote de pulpo estilo Gallego

PRINCIPAL

*Merluza en salsa verde
con sus moluscos al Senyoret*

*Solomillo de ternera estilo Wellington
relleno de setas y castañas a la brasa*

Texturas de Cítricos Valencianos

POSTRE

La geometría del chocolate

85€

BRASERÍA AURRERA

A COMPARTIR

Gambas rojas a la plancha

*Ensalada de habitas, ibéricos
y foie rallado*

*Coulant de bacalao dorado al estilo
Vasco/Portugués con aliño de pil pil*

ENTRANTE INDIVIDUAL

Pulpo a la Murciana

PRINCIPAL

Lubina con salsa de txipirón

*T-bone de txuleta selección
con guarnición de verduras
y castañas a la brasa*

Texturas de Cítricos Valencianos

POSTRE

*Moai de chocolate sobre torrija de
Panetonne y helado de arroz con leche*

85€

BODEGÓN AURRERA

A COMPARTIR

Gambas rojas a la plancha

*Ensalada de habitas, ibéricos
y foie rallado*

*Coulant de bacalao dorado al estilo
Vasco/Portugués con aliño de pil pil*

ENTRANTE INDIVIDUAL

Pulpo a la Murciana

PRINCIPAL

Lubina con salsa de txipirón

*T-bone de txuleta selección
con guarnición de verduras
y castañas a la brasa*

Texturas de Cítricos Valencianos

POSTRE

*Moai de chocolate sobre torrija de
Panetonne y helado de arroz con leche*

85€

BEBIDAS

Vino tinto Beronia Crianza, blanco Homenaje Verdejo y Cava

Reservas 618 131 873 · reserva@grupoaurrera.com

