



ÁUREA

R E S T A U R A N T E

Cocina de origen



Trabajamos con ingredientes frescos, de temporada,
provenientes de pequeños productores que cultivan
con prácticas responsables y respeto por la tierra.



Chefs
Tomás Saldivia
Ismael Lastra

“Cuando estamos juntos
todo sabe mejor”

Para empezar
o compartir



Cuando estamos juntos todo sabe mejor

Para empezar o compartir

Tabla tres quesos

Azul, mantecoso, Camembert, membrillo y aceitunas.

\$18.900

Tabla tres embutidos

Jamón Serrano, chorizo, lomo embuchado, pepinillos y aceitunas.

\$18.900

Tabla Mixta

Azul, mantecoso, Camembert, jamón Serrano, chorizo, lomo embuchado, pepinillos.

\$19.900

Aceitunas Sevillanas

Ración de aceitunas sevillanas aliñadas con orégano y limón.

\$5.000

Steak Tartar Aureano

Res al cuchillo, tomate concasé, pepinillos, cebolla morada, alcaparras, salsa inglesa, mostaza antigua y servido con papas fritas naturales, con parmesano rallado.

Sin Lactosa / Sin Gluten

\$18.000

Locos del Pacífico

Acompañados de un tartar de papas, dressing de pepino, rábanos encurtidos, mousse de palta y alioli de ajo negro chilote.

Sin Gluten

\$20.000

Olla de 1 Kilo de Choritos con salsa Áurea

En salsa de tomate casero al estilo belga.

Con papas fritas naturales.

Sin Lactosa / Sin Gluten

\$17.000

Machas a la Aureasana

Doce machas al estilo parmesano de Áurea, en su concha y con aceite de ajo y perejil.

Sin Gluten

\$20.000



Cuando estamos juntos todo sabe mejor

Para empezar o compartir

Nuestro Paté de Ave Casero

Paté de Ave casero, manzanas rojas, miel de palma y coco tostado.

\$14.000

Hummus Crunch

Con queso de cabra, clorofila de cilantro, garbanzo suflado y masas crocantes.

Vegetariano

\$14.000

Atocha

Camarones al pilpil con merquén en greda y papas fritas.

\$18.000

Champis a la donostiarra

Champiñones parís, salteados en mantequilla, ajo y perejil, ligados en salsa de Sauvignon Blanc.

Vegetariano / Sin Gluten

\$14.000

Ceviche en leche de chancho en piedra

Pescado del día, camarones, ostiones, cebolla morada, pimentones tricolor, merquén, mousse de palta, leche de chancho en piedra.

Sin Lactosa / Sin Gluten

\$16.000

Cocktail de Mariscos al pilpil

Pescado del día, camarones, ostiones, calamares y choritos cocinados en una suave salsa de quesos, ajito y aceite con merquén.

Sin Gluten

\$19.000

Provoleta planchada

Queso Provolone, tomate, albahaca y orégano de Pica fundido a la plancha de hierro.

Vegetariano / Sin Gluten

\$16.000

“Esto lo hicimos
pensando en ti”

Fondos de Autores



Fondos de Autores

Plateada bañada en su propio jugo

(cocinada 8 hrs.)

Acompañada de pastelera de choclo, espárragos asados y tomates confitados.

\$20.000

Pasta Fresca del día

Pomodoro: Salsa de tomate natural con albahaca
4 Quesos: Mantecoso, Rockefort, Brie y Edam, orégano
Mariscos: Choritos, calamares, camarones y bisque
Setas: Setas variadas

\$17.000

Risottos

Pomodoro: Salsa de tomate natural con albahaca
4 quesos: Mantecoso, Rockefort, Brie y Edam, orégano
Setas: Setas variadas

\$19.000

Pastelera de Choclo con pino de berenjenas

Tipo pastel de choclo, pero sin carne y con un delicioso pino de berenjenas, servido en greda de Pomaire.

Vegetariano

\$17.000

Garrón de cordero Patagónico

Acompañado de puré de habas, habas salteadas, caviar de cedrón anís estrella, almendras laminadas tostadas y zanahorias baby glaseadas en demi de cordero.

Sin Gluten

\$23.000

Filete de res al queso azul

Con risotto de setas del sur de Chile, verduras al wok y coronado con queso azul.

\$23.000



Fondos de Autores

Arroz caldoso de mariscos

Arroz bomba cocinado en básquet de marisco, con salmón ahumado, ostiones, camarones, calamares, choritos.

\$19.000

Pesca asada del día

Acompañado de papas panaderas, salsa básquet, habas, choritos y camarones.

Sin Gluten

\$19.000

Costillar de Cerdo Aureano

(Ganador Expo Milán)

Acompañado de cremoso de papa con queso de campo al merquén y verduras salteadas en salsa agridulce.

Sin Gluten

\$21.000

Confit de Pato

Muslo de pato cocinado en su grasa a baja temperatura, acompañado de Tumbet de verduras al membrillo y papas panaderas con reducción de aceto.

Sin Gluten / Sin Lactosa

\$23.000



Esto lo hicimos pensando en ti

Ensaladas

Ensalada de Queso Azul

Lechuga, cubos de queso azul con salsa queso, crotones, Parmesano en lascas, alcaparras, tomates cherry y anchoas.
Vegetariano

\$13.500

Ensalada César Ave

Lechuga, pollo planchado con salsa Cesar, crotones, Parmesano en lascas, alcaparras, tomates cherry y anchoas.

\$13.500

Ensalada César Locos / Camarón

Locos con salsa Cesar, crotones, Parmesano en lascas, alcaparras, tomates cherry y anchoas.

\$16.000

Ensalada César Salmón Ahumado

Salmón Ahumado con Salsa Cesar, Crotones, Parmesano en lascas, alcaparras, tomates cherry y anchoas.

\$14.500

Menú niñ@s

Pasta del día

con salsa de tomate casera y huevo frito
Bebida + 1 bola de helado

\$15.000

Filete de pollo a la plancha

con papas fritas o arroz blanco
Bebida + 1 bola de helado

\$15.000

* Martes a Sábado 13:00 a 23:00 hrs.

“Hoy es tu dulce tentación”

Y si pedimos
un postre?



y si pedimos un Postre?

Crepes de manjar o nutella con helado.	\$ 7.500
Copa Helado Artesanal 2 sabores a elección, según producción de El Taller.	\$ 6.900
Fruta de la estación Selección de frutas de la estación.	\$ 5.900
Cheese Cake Clásico postre en honor a Margarita.	\$ 6.900
Torta Cinco Leches Evaporada, condensada, manjar, dulce de leche y crema.	\$ 6.900
Tarta vasca de queso Un cheese cake mal hecho, pero mejorado.	\$ 7.500
Volcán de chocolate más bola de helado.	\$ 7.500
Crème brûlée Delicada crema con superficie caramelizada y ligeramente crujiente.	\$ 6.900



Jugos, Bebidas y Cafetería

Fanta Zero	\$ 3.000
Coca - cola	\$ 3.000
Original, Zero, Light	
Tónica Fever-Tree	\$ 3.500
Aguas Prisma Water c/s gas	\$ 3.000
Ginger Zero	\$ 3.000
Limonadas	\$ 4.500
Jugos Pulpa	\$ 4.500
Ginger Beer Fever Tree	\$ 3.000
Tónica de jengibre	
Redbull Yellow	\$ 3.500
Cafetería	
Cortado	\$ 3.000
Ristretto	\$ 2.750
Capuccino	\$ 3.000
Americano	\$ 3.000
Expresso Doble	\$ 4.000
Chocolate Caliente	\$ 3.000
Expresso	\$ 2.750
Macchiato	\$ 3.000
Infusión Té	\$ 3.750



ÁUREA

R E S T A U R A N T E