

AURÁ

FINE DINING

ENTRADAS *APPETIZERS*

Sopa cremosa de calabaza, aceite verde y granola
Creamy pumpkin soup with green oil and granola

Empanadas de la Abuela (carne, pasas de uva, olivas, huevo, cebolla en masa hojaldrada)
Grandma's Empanadas (chopped beef, raisins, olives, egg, onion in puff pastry)

Langostinos frescos servidos con salsa cocktail de vino Piattelli Rosé of Malbec
Fresh shrimps with Piattelli Rose of Malbec cocktail sauce

Panceta ahumada, bourbon y cerezas en almibar
Smoked bacon, bourbon and cherries

Langostinos grillados con finas hierbas, ralladura de limón y pimienta
Grilled shrimps cooked with fine herbs from our orchard, lemon shredded and pepper

Entraña acompañada de chimichurri y microverdes
Skirt steak with chimichurri sauce and microgreens



ENSALADAS
SALADS

Beet Salad (Ensalada de remolachas asadas, peras al Torrontés, garrapiñadas de nueces pecan, queso azul, brotes y quínoa roja, aderezado con vinagreta de miel y cítricos)

Beet Salad (Roasted beets, pears cooked in Torrontés, candied pecan nuts, blue cheese, sprouts, and red quinoa with honey lime vinaigrette dressing)

Ensalada de los Viñedos (hojas verdes, uvas asadas, pollo rostizado, gorgonzola, garrapiñadas de nueces de pecan, aderezado con vinagreta de miel y cítricos)

Vineyard Salad (greens, roasted grapes, rotisserie chicken, gorgonzola, candied pecan nuts, honey citrus vinaigrette)

Ensalada Chopped (hojas verdes, palta, tomate, pollo rostizado, panceta, granos de choclo, pasas rubias, queso azul y tortilla frita, aderezado con vinagreta de miel de cítricos)

Chopped Salad (avocado, tomato, green leaves, chicken, bacon, corn, raisins, blue cheese and tortilla with honey lime vinaigrette dressing)

PRINCIPALES
MAIN COURSES

Pasta Piattelli (pasta fresca con variedad de vegetales de estación para resaltar los sabores y las texturas)

Piattelli Pasta (fresh pasta mixed with a variety of vegetables to enhance flavors and textures)

Cordero braseado en su jugo con papa, zanahoria y cebolla cocotte

Breised lamb with season vegetables slowly cooked in their juices

Ñoquis de Calabaza con crema de hongos y queso parmesano

Pumpkin gnocchi with mushroom cream and parmesan cheese

Chilean Sea Bass cocido a la perfección con pure de cabutia y quinoa roja

Chilean Sea Bass cooked to perfection with a side dish of your choice

Ribeye madurado por 45 días con guarnición a elección

Dry-ages Prime Bone in Ribeye

Pollo rostizado con finas hierbas de nuestra huerta, acompañado de cebollas y brotes

Rotisserie chicken with fine herbs from our orchard, accompanied with onions and topped with baby sprouts

Panceta de cerdo macerada con bourbon servido con manzana y puerros salteados

Tender pork belly macerated with bourbon with a side dish of your choice

Salmón rosado con glaseado soja, miel y mostaza sobre puré de calabazas y cebollas asadas

Pink salmon with honey mustard and soy glaze, served with pumpkin smash and roasted onions



GUARNICIONES
SIDE DISHES

Beet Salad (Ensalada de remolachas asadas, peras al Torrontés, garrapiñadas de nueces pecan, queso azul, brotes y quínoa roja, aderezado con vinagreta de miel y cítricos)

Beet Salad (Roasted beets, pears cooked in Torrontés, candied pecan nuts, blue cheese, sprouts, and red quinoa with honey lime vinaigrette dressing)

Ensalada de coles (repollo picado, cebolla, perejil, mayonesa, relish de pepinos, mostaza antigua, jugo de limón y crema ácida)

Coleslaw (chopped cabbage, onion, parsley, mayonnaise, sweet relish, French mustard, lemon juice and sour cream)

Puré de calabazas

Pumpkin purée

Papas fritas

French fries

Papa horneada rellena con panceta, cebolla de verdeo y gratinada con tres quesos

Baked potato fully loaded with bacon, green onion and three cheese grated