

Aurora

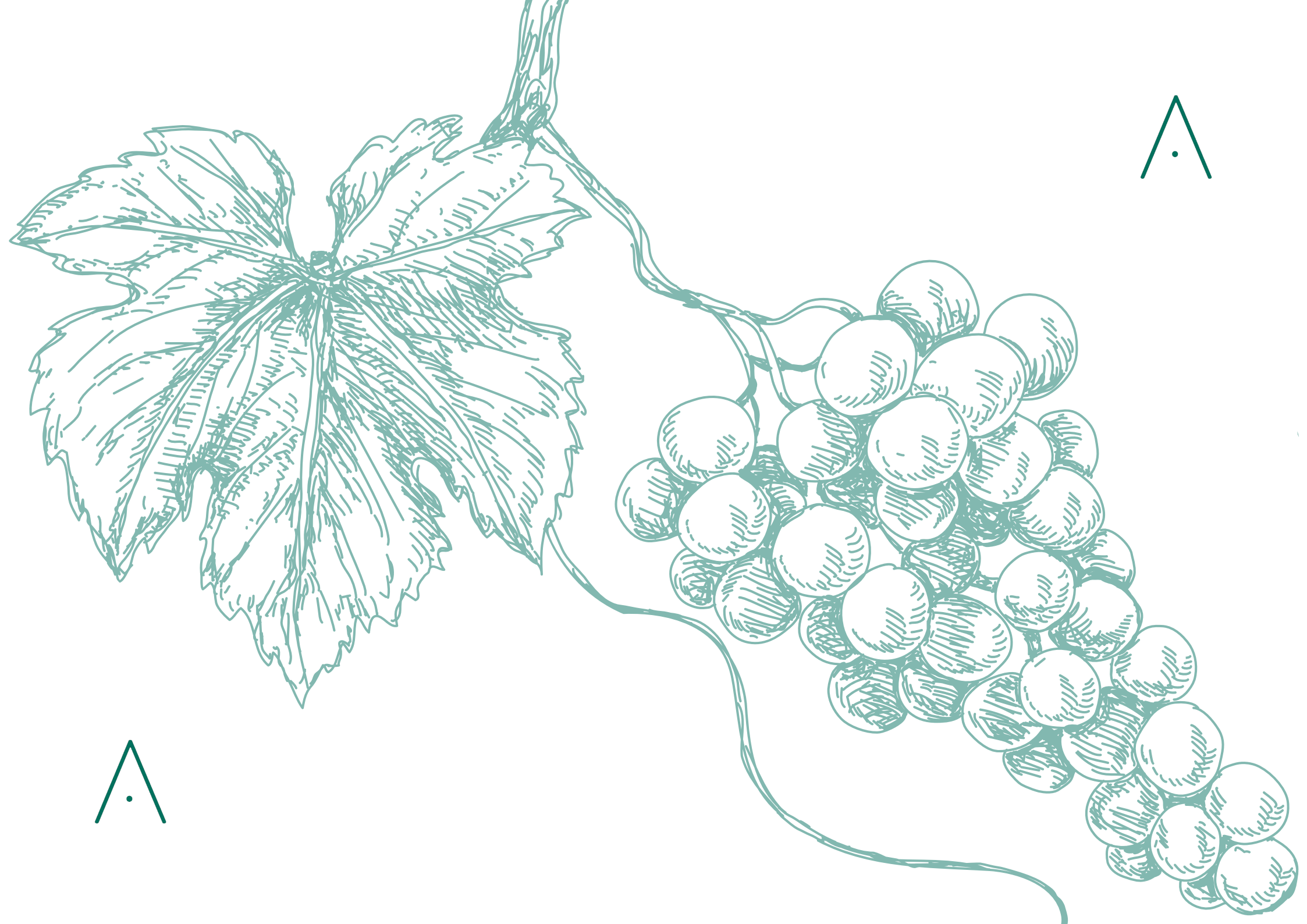
by Vitor Veloso



Aurora

by Vitor Veloso





... na Terra surge e na arte se cria
sabores de toque natural
a cada mordida, um pedaço de alma
...pedaço de sabor
a criação e o tributo



... de um sonho e promessa nasceu o AURORA.

Com influência e em promessa, homenageando a sua avó paterna, Vitor Veloso apresenta a sua paixão pelos produtos de qualidade.

Dá a partilhar a sua criatividade, experiência e irreverência de sabores, com respeito pelos sabores tradicionais, aliado aos melhores padrões de serviço.

Em sintonia com as estações, explora novos sabores, procura a melhor frescura respeitando os ciclos. e assim trocando com regularidade alguns pratos.

Como o nascer do dia, algo novo surge



NENHUM PRODUTO OU BEBIDA PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE INUTILIZADO. ESTE ESTABELECIMENTO DISPÕE DE LIVRO DE RECLAMAÇÕES. PREÇOS EM EUROS, COM IVA À TAXA LEGAL EM VIGOR. SE PRETENDER INFORMAÇÕES SOBRE OS INGREDIENTES, ALERGÉNICOS DOS PRATOS E PRODUTOS, SOLICITE A UM DOS NOSSOS COLABORADORES

(DE ACORDO COM O N.º3, DO ART. 135.º DO DECRETO-LEI N.º10/2015, DE 16 DE JANEIRO)

Descubra em 6 TEMPOS

TRINCAS

PASTEL DE MASSA TENRA DE BERBIGÃO

alho francês e miso



GAMBA DA COSTA

choco braseado, pure de topinambur, lascas de pepino



PEIXE DO DIA

arroz caldoso, gambada costa, espuma do mar



PASTILLA ESTILO MARROQUINA DE GRÃO

cogumelos, abóbora, molho de caril



PLUMA DE PORCO PRETO

abóbora assada, chimichurri, salsifis



FILHÓS DE FORMA

mousse de café, pêra em calda de lima e fava tonka

51€ pp

PÃO FERMENTAÇÃO LENTA E AZEITE

manteiga dos açores, especial do dia

4.80€

BOLINHA DE LEITÃO

maionese de alho assado

uni 3.60€

XERÉM FRITO COM AMEIOJA

toucinho e funcho fermentado

uni 3.90€



OSTRA

ao natural / vinagrete de maçã verde

uni 3.80€

PRESUNTO 24 MESES DE CURA

50gr - 15.50€ / 100gr - 29.80€

PASTEL DE MASSA TENRA DE BERBIGÃO

alho francês e miso

uni 4.80€

PARTILHA...

Relaxe em 5 TEMPOS

AMEIJOA SALTEADA

cebola e chouriço de porco preto

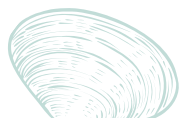
18.50€



CAMARÃO

pimentos, molho de caril vermelho

13.80€



CODORNIZ COM RAZ AL HANOUT

cenoura, chalota, chouriço de porco preto

9.80€

TAPA DE VAZIA

sementes de mostarda, molho à portuguesa

9.90€

CARAPAU

molho à espanhola, puré de cebola, pinhão

8.80€



XERÉM FRITO COM AMÊIJOA
toucinho e funcho fermentado



CARAPAU

molho à espanhola, puré de cebola, pinhão
torrado



PREGADO FRITO

xerém com alface do mar, berbigão à
bulhão pato



ARROZ DE FORNO
pato, pleurothus



QUEIJADA DE ALFARROBA
iogurte natural fumado, granizado de
groselha

43€ PP

Aurora

em 4 tempos

...TAMBÉM

BOLINHA DE LEITÃO

maionese de alho assado

ALFACE BABY JAM

lascas presunto, cebola frita, vinagrete de tomate seco



PEIXE DO DIA

arroz caldoso, gamba da costa, espuma do mar

ou

PLUMAS DE PORCO PRETO

abóbora assada, chimichurri, salsifis



TORTA DE TANGERINA

creme de abade de priscos, caramelo de azeitona preta

35€ pp

FRANCESINHA

vazia angus, pão brioche, lascas de queijo s. jorge, chouriço de porco preto
9.90€

GAMBA DA COSTA, CHOCO BRASEADO

pure de topinambur, lascas de pepino
12€

ALFACE BABY JAM

lascas presunto, cebola frita, vinagrete de tomate seco
7.90€

FILHÓS DE FORMA DE SAPATEIRA

salada de tomate picante, muxama
9.90€



ALGO MAIS...

PEIXE DO DIA

arroz caldoso, gamba da costa, espuma do mar

24€

PREGADO FRITO

xerém com alface do mar, berbigão à bulhão pato

23.50€

PLUMAS DE PORCO PRETO

abóbora assada, chimichurri, salsifis

22€

ARROZ DE FORNO

peito de pato, cogumelo pleurothus

18€

PASTILLA ESTILO MARROQUINA DE GRÃO

cogumelos, abóbora, molho de caril

18€

CATAPLANA DE PEIXE E MARISCO

28€ 1 pessoa

55€ 2 pessoas

BLACK ANGUS

batata mil folhas, legumes assados, maionese de alho negro

220gr - 29€ 1 pessoa

550gr - 57€ 2 pessoas

ACOMPANHAR

SALADA MISTA

BATATA DOCE
ASSADA

LEGUMES ASSADOS

4€

