



# Casa Aurora

## Tres Cantos



GRACIAS GRACIAS GRACIAS

## PRESENTACIÓN

En nuestra Carta, encontrarás recetas de antaño de la gastronomía Canaria. Opciones exquisitas, caseras, propias y saludables. Todas elaboradas con dedicación, gusto y amor. Para satisfacer y complacer los paladares.

Nuestro concepto es lograr mantener Clientes felices, en un entorno relajante. Esperamos que, así sea.



Un RINCONCITO de  
CANARIAS



Siempre tenemos nuestras típicas **PAPAS ARRUGADAS**: CUATRO (4) unidades precio 2,55 y un **MOJO** de tu elección (de pimientos rojos NO picón ò rojo Picón, verde de cilantro o de aguacate con perejil, precio cada uno en 0,95,

Ración de papas con un mojo. PRECIO **3,50 €**



# TAPAS

## LANGOSTINOS CON MOJO



15 UNIDADES APROX. DE LANGOSTINOS FRITOS EN MOJO VERDE CON UN TOQUE DE PICANTE (INFORMAR SI NO DESEA PICANTE). 10,00€

## MINI EMPANADAS



CUATRO (4) EMPANADITAS, ELABORADAS CON MASA DE MAIZ (LO QUE HACE QUE SUS TEXTURAS SEAN CRJUIENTES), RELLENAS DE CARNE ò POLLO, SEGÙN TU ELECCIÒN. 8,00€

## DEDITOS DE QUESO



CUATRO (4) UNIDADES DE DEDITOS (TEQUEÑOS), MASA DE TRIGO Y RELLENOS DE QUESO BLANCO. 6,00€

## MINI ALBONDIGAS



DOCE (12) APROX., UNIDADES DE RICAS MINI ALBONDIGAS DE CARNE DE TERNERA Y CERDO, CON NUESTRA SALSA CANARIA. UN PLATITO QUE HA GUSTADO MUCHO A LOS PEQUES, QUE YA NOS HAN VISITADO. 7,00€

**IMÁGENES ORIENTATIVAS**

# TAPAS

## MORCILLA CANARIA

MORCILLA DULCE DE ALMENDRAS CON NUESTRAS TRADICIONALES Y UNICAS PAPAS ARRUGADAS. **10,00€**

## QUESO ASADO

QUESO FRESCO, ASADO A LA PLANCHA CON MOJO DE TU ELECCION O MERMELADA (PUEDES COMBINARLO). **8,50€**

## QUESO HERREÑO

QUESO HERREÑO, SEMI CURADO, DE LA ISLA DEL HIERRO, CON DATILES (ESTOS DOS EN UN MORDIZCO SE UNEN DIVINO) y PAN CON CHORIZO DE TEROR (GRAN CANARIA) **9.50€**

## CHAMPIÑONES RELLENOS

CHAMPIÑONES RELLENOS DE ALMOGROTE (TIPICO MOJO DE LA GOMERA), EMPANADOS Y FRITOS. **10.00€**

## CALAMARES CON MOJO

CALAMARES, CORTADOS EN CUADRITOS (CON MOJO DE TU ELECCION) **9,00€**



**IMÁGENES ORIENTATIVAS**

# PLATOS

## PALETILLAS DE CONEJO

Paletillas de conejo importadas, jugosas y exquisitas, adobadas en salmorejo (salsa tradicional canaria) y papas arrugadas.

14.50€



## COSTILLAS CON MAIZ Y PAPAS

Costillas de cerdo saladas, guisadas con piña (mazorca) y papas, se sirve con mojo verde (plato típico de Tenerife norte).

14.00€



## ATUN AL MOJO ROJO

Lomo de atún, previamente congelado, luego es guisado y servido al mojo rojo, con papas arrugadas. 14.50€



## ASADO NEGRO CANARIO

Carne de ternera, el corte usado para este plato es el peceto (redondo de ternera). Su salsa es a base de zanahorias. 14.50€



**IMÁGENES ORIENTATIVAS**

# PLATOS

## CAZÓN GUISADO CANARIO

Cazón guisado, previamente congelado. Conocido en Canarias como tolo, desmenuzado y preparado con especias, una versión diferente y exquisita de este plato. 12.00€



## MUSLO DE POLLO EN SALSA CANARIA

Muslo de pollo en salsa a base de pimientos, una receta de las abuelas, llena de sabor, amor y color. 11.50€



## CALAMARES EN SALSA

Calamares al punto de su cocción, con una salsa típica canaria a base de cebollas y pimientos. 13.50€



## ROPA VIEJA CANARIA

La ropa vieja plato representativo de la gastronomía canaria, que se elabora con caldo de carne, ternera mechada, cerdo, pollo, garbanzas, zanahorias y papas. 11.50€



**IMÁGENES ORIENTATIVAS**

# PLATOS

## RAVIOLIS RELLENOS

*RAVIOLIS RELLENOS DE CALABAZA, CASTAÑA Y FRUTOS SECOS, CON SALSA CITRICA Y QUESO PARMESANO. ACOMPAÑADOS DE RICOS LANGOSTINOS. 18,00€*



## ARROZ CASA AURORA

Plato ligero, cuyo nombre nace de ser uno de los preferido de Aurora. Arroz elaborado con pechuga de pollo troceada, zanahorias, guisantes, semillas de girasol y choclo (maíz grande dulce). 9.50€



## FAJITAS DE ARROZ

Dos (2) fajitas de arroz, rellenas de calabacín, zanahorias, champiñones y queso. Por la jugosidad del calabacín es rallado todo fresco en el momento de su cocción. El queso opcional 10.50€.



## LASAÑA DE PLATANO

Receta creativa propia de lasaña de plátano, gofio, y carne de vacuno, una combinación de salado y dulce para deleitar el paladar. 12.50€



**IMÁGENES ORIENTATIVAS**

# PLATOS

## PIZZA DE ALMOGROTE

Dos (2) jamoncitos de muslos de pollo estilo Adeje Tenerife, amacerados en mojo rojo y fritos. 12.50€



## PATA ASADA

*Carne de cerdo, paletilla macerada y cocinada al horno a fuego lento, no perdiendo su jugosidad. 13.00€*



## CARNE FIESTA

Lleva su nombre porque antiguamente era la comida mas popular de las fiestas, es cerdo en cubitos macerado y frito con papas fritas. 12.00€



## CARNE DE CABRA

Carne de cabra en salsa, uno de los platos mas antiguos de canarias, su sabor es diferente al de otras carnes, es baja en grasa y alta en proteínas. un plato sencillamente exquisito. 17.00€



**IMÁGENES ORIENTATIVAS**

# POSTRES CASEROS



**MOUSSE DE GOFIO O DE LIMON**

**3,75€**



**QUESILLO**

**4,00€**



**TARTA DE QUESO**

**4,50€**



**QUESILLO CON YOGURT Y MIEL DE PALMA**

**4,00€**



**TIRAMISU**

**3,75€**



**ROSA DE MANZANA, CON HELADO**

**5,00€**

**HELADOS KALISE,  
consultar disponibilidad  
y precios**

**IMÁGENES ORIENTATIVAS**

# CAFES

1	<b>CAFÉ SOLO (taza pequeña)</b>	<b>1,50 €</b>
2	<b>CAFÉ CON LECHE ( taza mediana )</b>	<b>1,80 €</b>
3	<b>CAFÉ leche y leche condensada</b>	<b>2,25 €</b>
4	<b>CAFÉ BARRAQUITO: leche condensada, licor 43, café y leche</b>	<b>3,25 €</b>



**IMÁGENES ORIENTATIVAS**

# CERVEZAS y otras BEBIDAS



<b>DORADA ESPECIAL 330ML BOT. DE TENERIFE</b>	<b>3,20 €</b>
<b>TROPICAL 330ML BOT. DE GRAN CANARIA</b>	<b>3,20 €</b>
<b>MAHOU (5 ESTRELLAS, TOSTADA, SIN GLUTEN) TERCIO 330ML</b>	<b>2,60 €</b>
<b>MAHOU 5 ESTRELLAS 220ML</b>	<b>1,75 €</b>
<b>ESTRELLA GALICIA 330ML</b>	<b>2,60 €</b>
<b>LA VIRGEN JAMONERA o MADRID 330ML</b>	<b>3,50 €</b>
<b>CORONA 355ML</b>	<b>2,80 €</b>
<b>ALAMBRA BOT 330 ML</b>	<b>2,80 €</b>
<b>AGUA CON GAS</b>	<b>2,00 €</b>
<b>REFRESCOS: MOSTO, CLIPPER , APPLETISER COCA COLA, FANTA, AQUARIUM, NESTEA...</b>	<b>2,50 €</b>
<b>TONICA</b>	<b>2,40 €</b>

# COPAS



<b>GINEBRA TANQUERAY</b>	<b>6,00 €</b>
<b>RON BARCELO</b>	<b>7,00 €</b>
<b>MARTINI VERMOUTH BLANCO</b>	<b>2,70 €</b>
<b>VERMOUTH ESQUINZA ROJO</b>	<b>2,50 €</b>
<b>RON BLANCO BACARDI</b>	<b>6,50 €</b>
<b>WHISKY BALLANTINES</b>	<b>6,50 €</b>
<b>VODKA ERISTOFF</b>	<b>5,00 €</b>
<b>BOTELLA CAVA FREIXENET BRUT</b>	<b>13,00 €</b>
<b>MINI BOTELLA CAVA FREIXENET. 200ML</b>	<b>3,90 €</b>
<b>COPA TINTO DE VERANO</b>	<b>2,60 €</b>
<b>RON AREHUCAS</b>	<b>5,50 €</b>
<b>BOTELLA DE VINO LA ATALAYA VALTRAVIESO RESERVA</b>	<b>26,50 €</b>
<b>BOTELLA DE VINO CLOS MONTEBUENA RIOJA RESERVA</b>	<b>16,00 €</b>

# VINOS CANARIOS



## EL GRIFO. SECO, DE LANZAROTE

PRECIO BOTELLA: 27.50 €

PRECIO COPA: 5.50 €



## ROJO CARMIN. TINTO, DE TENERIFE

PRECIO BOTELLA: 20.00 €

PRECIO COPA: 4.00 €

IMAGENES ORIENTATIVAS

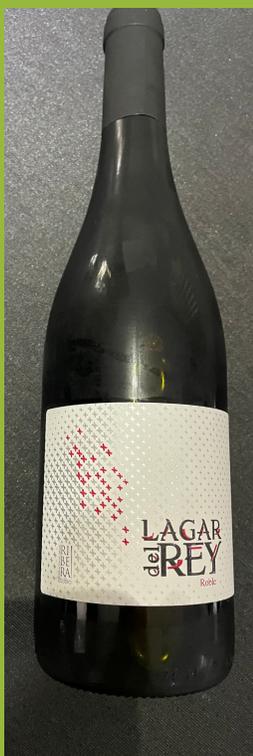
# VINOS



## LAGAR DEL REY, VERDEJO. RUEDA

**PRECIO BOTELLA:** 13.00 €

**PRECIO COPA:** 2.60 €



## LAGAR DEL REY. TINTO. RIBERA DEL DUERO

**PRECIO BOTELLA:** 14.25 €

**PRECIO COPA:** 2.85 €

**IMAGENES ORIENTATIVAS**

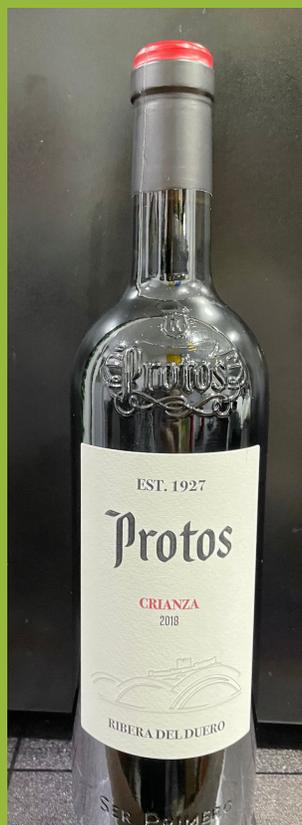
# VINOS



## **PROTOS. ROBLE, RIBERA DEL DUERO**

**PRECIO BOTELLA:** 16.25 €

**PRECIO COPA:** 3.25 €



## **PROTOS. CRIANZA, RIBERA DEL DUERO**

**PRECIO BOTELLA:** 22.50 €

**PRECIO COPA:** 4.50 €

**IMAGENES ORIENTATIVAS**