



Casa Aurora

Tres Cantos

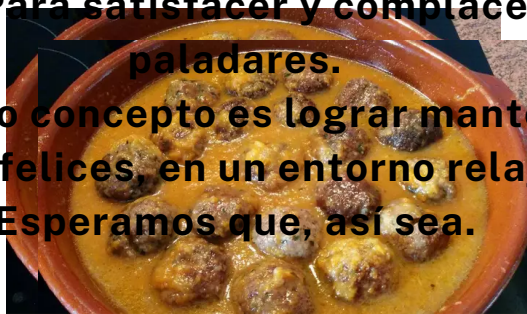


GRACIAS GRACIAS GRACIAS

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€



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



IMÁGENES ORIENTATIVAS

CERVEZAS y otras BEBIDAS



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

COPAS



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

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

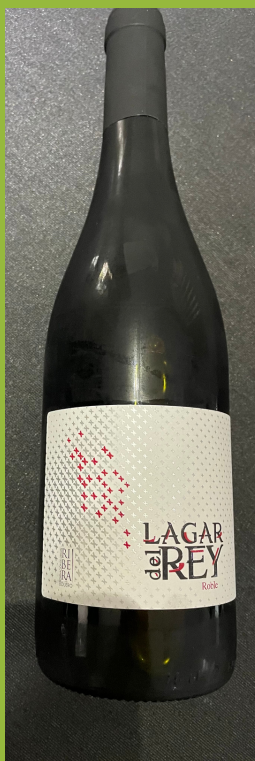
VINOS



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

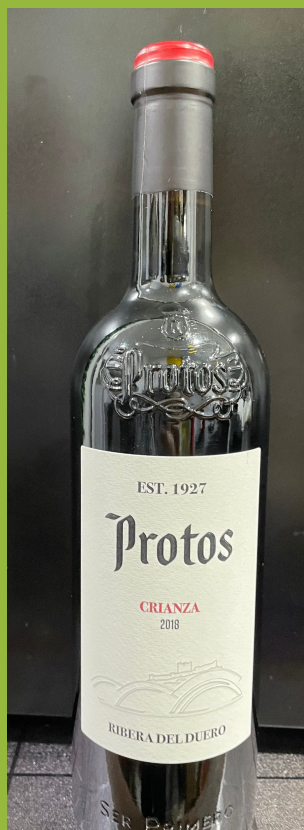
VINOS



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