



# AURELIA

BISTRÓ SUREÑO

[www.aurelia.cl](http://www.aurelia.cl)

# A

## ENTRADAS

### **Tabla de quesos y charcutería (para compartir)**

100% productos de la región y focaccia de masa madre casera

**\$29.000**

### **Caviar URAQI, BAERII**

Acompañados de pan esponjoso sellado al sartén y crema ácida montada

15 gr \$49.000

30 gr \$92.000

### **Ostras Aurelia**

8 ostras en distintas preparaciones

(Mignonette – Aire de ajo negro – Caviar Uraqi Baerri – Bloodymary)

**\$19.000**

### **Tártaro de filete**

Filete molido al momento, aliñado con especias, servido con tostadas y huevo de codorniz trufado

**\$11.500**

### **Entraña a la parrilla**

Acompañada de salsa de la casa y demi-glacé

**\$13.900**

### **Trucha**

Láminas de trucha con un toque de carbón, servidas con ostras con una mezcla de almeja/piure/verdura y el último corte con caviar Baerii, en una emulsión cítrica

**\$ 17.500**

### **Picorocos**

(Preguntar disponibilidad)

Cocinados en su caldo con verduras y emulsionados

**\$ 18.500**



# A

## Mariscal frío

Selección de mariscos del día preparados a nuestra pinta

\$12.500

## Moules et frites

Choritos al vapor con papas fritas hechas en casa

\$ 9.900

## Bao de centolla

Pan cocinado al vapor relleno de centolla, camarón nacional rebosado y mayonesa de ikura

\$12.900

## Mollejas de vacuno y milcao

Crocantes, rúcula, demi-glacé y notas de pomelo

\$12.500

## SOPAS

### Sopa de cebolla y morchelas

Rellenas con queso camembert

\$9.900

### Sopa de almejas de nuestra zona

Acompañadas de 2 almejas en diferentes texturas

\$9.500



# A

## ENSALADAS

### **Gravlax**

Salmón curado, queso feta, mix de verdes, cebolla morada y vinagreta de lavanda

**\$12.500**

### **Aurelia**

Anchoas, huevos de codorniz, pimentón asado, mix verdes y aliño de roquefort

**\$11.500**

## FONDOS



### **Mote y verduras**

(vegano)

Mote cocinado en jugo de tomate confitado, emulsionado con queso vegano, acompañado de verduras de temporada cocinadas al horno de carbón

**\$11.900**

### **Cojinova austral**

Hecha en el horno a carbón servida con salsa verde de la casa

**\$16.500**

### **Trucha de agua dulce**

Sellada en plancha, terminada en horno a carbón, acompañada con espinacas a la Bernesa y tocino

**\$14.500**

### **Arroz cremoso con centolla**

Cocinado en caldo de crustáceos, carne de centolla y queso mascarpone y el último toque en nuestro horno a carbón

**\$16.500**



# A

## **Pasta con salmón ahumado todo hecho en casa**

Fetuccini negro con salsa base hecha con caldo de locos, tomate y cebollín

**\$12.900**

## **Estofado de garrón de cordero**

La parte trasera de la pierna cocinada muy lentamente acompañada de papardelle de la casa al tomillo

**\$14.500**

## **Boeuf Bourguignon estilo Aurelia**

Estofado de filete al vino tinto con cebollas encurtidas, chalotas y setas

**\$13.900**

## **Asado de tira cocinado durante 36 horas**

**\$22.900**

## **Costillas de cordero**

Rack de costillas francesas horneadas y glaseadas

**\$21.900**

## **Garrón de cordero trasero cocinado muy lento (450g) con un suave toque de menta**

**\$28.500**



# A

## ACOMPAÑAMIENTOS

Puré de papas a la Roubouchon

\$4.900

Mac-trufa

\$5.500

Verduras de temporada cocinadas al carbón

\$4.900

Lechuga a la francesa al horno

\$5.900

Arroz basmati

\$4.900

Papas fritas Aurelia

\$5.500

Ensalada del día

\$5.500



# A

## POSTRES

**Bizcocho de betarraga, queso de cabra y berries en salsa de murtillas / maqui**

\$4.900

**Custard de limón y merengue**

\$5.500

**Helados artesanales**

\$5.500

 **Volcan de cacao y pera al vino**

(vegano)

\$5.500

**Chocolate más chocolate**

Namelaka de chocolate de leche, ganache de chocolate amargo, piedras de nuez y chocolate blanco, Cremoso de café sobre una galleta de miel y helado de manjar y brownie

\$5.900

**Crème brûlée**

\$5.900



# A

## CAFETERÍA

Americano  
\$3.700

Cappuccino  
\$3.900

Espresso  
\$3.200

Espresso doble  
\$3.700

Latte  
\$3.900

Té / infusión  
\$3.200

Carajillo  
\$6.500





**AURELIA**

BISTRÓ SUREÑO

**COCTELERÍA**

[www.aurelia.cl](http://www.aurelia.cl)

# A

## COCTELERÍA CLÁSICA

**Aperol spritz**

\$6.800

**Bloody mary**

\$5.200

**Caipiriña**

\$4.700

**Clavo oxidado**

\$6.200

**Daiquiri**

\$4.900

**El Padrino**

\$5.900

**London mule**

\$6.800

**Manhattan**

\$5.700

**Martini dry**

\$5.700

**Mojito cubano**

\$5.200

**Moscow mule**

\$6.800

**Negroni**

\$5.500

**Old fashioned**

\$5.700

**Pisco sour de la casa**

\$4.500



# A

## Pisco sour peruano

\$6.300

## Ramazzotti spritz

\$6.800

## Ruso blanco / negro

\$4.900

## Sour variedad

\$4.900

## Sour variedad premium

\$6.300

## Tequila margarita

\$4.900

## Tom Collins

\$5.200

## Vaina

\$4.700

## COCTELERÍA DE AUTOR

### Cascadas

Gin, jugo de limón, triple sec, ginger beer

\$7.500

### Saltos del Petrohué

Vodka, jugo de limón, jarabe de murta, caramelo líquido y murta machacada.

\$7.500

### Los Riscos

Tequila, cerveza IPA, gotas de tabasco, jugo de limón, escarchado de sal con merken.

\$7.500



# A

## **MOCKTAIL DE AUTOR**

*0% ALCOHOL*

### **Jardín de lavandas**

Ron blanco (sin alcohol), jugo de limón, syrup de lavandas, agua con gas, menta, limón de pica, lavanda

**\$7.500**

### **Atardecer del lago**

Jugo de naranja, jugo de mango, espumante (sin alcohol), ron blanco (sin alcohol)

**\$7.500**

### **Wildberry Aurelia**

Syrup de canela - manzana, ron blanco (sin alcohol), jugo de limón murta machacada

**\$7.500**

## **WHISKY**

### **Akashi**

**\$8.200**

### **Chivas Regal 12 años**

**\$7.900**

### **Chivas Regal 18 años**

**\$17.000**

### **Glenfiddich 12 años**

**\$6.900**

### **Glenfiddich 15 años**

**\$13.900**

### **Glenfiddich 18 años**

**\$19.000**

### **Glenlivet**

**\$7.900**



# A

**JW Black Label**

\$7.900

**JW Blue Label**

\$50.000

**JW Red Label**

\$5.500

**Macallan 12 años**

\$19.000

**Monkey Shoulder**

\$6.900

## WHISKEY

**Bulleit**

\$5.900

**Jack Daniels Gentleman**

\$7.900

**Jack Daniels N°7**

\$5.900

**Jack Daniels single barrel**

\$13.000

**Jameson**

\$5.500

**Tullamore Dew**

\$5.500



# A

## OTROS

**Baileys**

\$5.500

**Cointreau**

\$5.900

**Disaronno**

\$5.900

**Fernet Branca**

\$4.900

**Ferreira Tawny**

\$5.500

**Frangelico**

\$5.500

**Grand Marnier**

\$7.000

**Jägermeister**

\$6.500

**Jeréz Tío Pepe**

\$5.500

**Limoncello Luxardo**

\$6.500

**Tra-kál**

\$5.700



# A

## CERVEZAS

### **Austral lager**

\$3.900

### **El Bosque**

(IPA, Blonde Ale)

\$3.900

### **Chester**

(Blonde, Pale ale, IPA)

\$4.700

### **Corona**

\$3.500

### **Heineken**

\$3.500

### **Kunstmann**

\$3.900

### **Stange**

(lager, maibock)

\$3.900

### **Mestra**

(lager)

\$3.900

### **Mestra**

(0% alcohol)

\$3.900

## MOCKTAILS

*0% ALCOHOL*

### **Aperol**

\$7.800

### **Amaretto**

\$5.900

### **Daiquiri**

\$7.800

### **Mojito**

\$6.200



# A

## JUGOS Y BEBIDAS

**Agua Andes Mountains 500ml**

\$4.200

**Agua Porvenir 500ml**

\$3.400

**Agua Tónica Premium**

\$3.900

**Bebidas**

\$3.500

**Berry sur**

\$4.100

**Jugo pulpa**

\$3.900

**Limonada clásica**

\$3.500

**Limonada sabores**

\$3.900

**Red Bull**

\$4.900





AURELIA

BISTRÓ SUREÑO

VINOS

[www.aurelia.cl](http://www.aurelia.cl)

# A

## CHAMPAGNE

### **Veuve Clicquot**

Champagne

**\$160.000**

### **Moet&Chandon Imperial**

Marne

**\$170.000**

## ESPUMANTES

### **Dolce Vita**

Central

**\$15.000**

### **Undurraga Supreme Brut**

Leyda

**\$19.000**

### **Estelado Rosé Miguel Torres**

Maule

**\$21.000**

### **Brut Cordillera PN**

Curicó

**\$26.000**

### **Chandon 187cc**

Mendoza

**\$12.000**



# A

## CHARDONNAY

### **Morande Pionero Reserva**

Casablanca

**\$13.000**

### **Patagonia Reserva Especial**

Casablanca

**\$18.000**

### **Montes Limited Unoaked**

Leyda

**\$20.000**

### **Arboleda**

Aconcagua

**\$24.000**

### **Leyda LOT 5**

Leyda

**\$25.000**

### **Selección de Viñedos Los Parientes**

Traiguen

**\$80.000**

## SAUVIGNON BLANC

### **Viu Manent Estate Reserva**

Casablanca

**\$14.500**

### **Matetic Corralillo**

San Antonio

**\$21.000**

### **Garcés Silva Amayna**

Leyda

**\$24.000**

### **Matetic EQ**

Casablanca

**\$26.000**



# A

## OTRAS CEPAS BLANCAS

### **Casa Marin Cartagena GEWURZTRAMINER**

San Antonio

\$23.000

### **Garcés Silva Amayna Garden Blend**

Leyda

\$70.000

## ROSÉ

### **VIK La Piu Belle Rose**

Cachapoal

\$29.500

## PINOT NOIR

### **Undurraga Sibaris**

Leyda

\$14.000

### **Lomas del Valle Gran Reserva**

Casablanca

\$21.000

### **Tabalí Vetas Blancas**

Limarí

\$27.000

### **Casas del Bosque, Pequeñas Producciones**

Casablanca

\$40.000



# A

## CARMENERE

### **Armador Odfjell**

Maule

**\$18.000**

### **Viu Manent Gran Reserva**

Colchagua

**\$19.000**

### **Encierra**

Colchagua

**\$25.000**

### **Cordillera Gran Reserva**

Cachapoal

**\$25.000**

### **Casa Bauzá Presumido**

Maipo

**\$35.000**

### **Montes Alpha**

Colchagua

**\$29.000**

## ENSAMBLAJES

### **Montes Limited Selection CS/CA**

Colchagua

**\$17.000**

### **Apalta Red Blend**

Cachapoal

**\$25.000**

### **Coyam**

Colchagua

**\$32.000**

### **Sideral Viña San Pedro**

Cachapoal

**\$38.000**

### **Calyptra Inédito**

Cachapoal

**\$50.000**



# A

## **CABERNET SAUVIGNON**

### **Los Vascos**

Colchagua

**\$16.000**

### **Terranoble Civis**

Maule

**\$17.000**

### **Ventisquero Grey**

Maipo

**\$23.000**

### **Miguel Torres Cordillera Gran Reserva**

Maipo

**\$25.000**

### **Errazuriz Aconcagua Alto**

Aconcagua

**\$25.000**

### **Casa Bauzá Valiente**

Maipo

**\$33.000**

## **OTRAS CEPAS TINTAS**

### **Bouchon Block series Malbec**

Maule

**\$18.000**

### **Odfjell Orzada Carignan**

Maule

**\$25.000**

### **Lapostolle Cuvee Alexandre Merlot**

Apalta

**\$32.000**

### **Enemigo Malbec**

Mendoza

**\$55.000**



# A

## **GRANDES VINOS**

---

### **Neyen de Apalta**

Colchagua

\$70.000

### **Viu Manent Incidente**

Colchagua

\$90.000

### **Manso de Velasco**

Curico

\$95.000

### **Los Vascos Le Dix**

Colchagua

\$115.000

### **Don Maximiano**

Aconcagua

\$130.000

### **Seña**

Aconcagua

\$190.000

### **Domus Aurea**

Macul

\$190.000

### **Clos Apalta**

Apalta

\$190.000

### **Don Melchor**

Maipo

\$260.000

### **Almaviva**

Maipo

\$280.000



# A

## SYRAH

### Quintay Clava

Quintay

\$15.000

### Arboleda

Aconcagua

\$24.000

### Garcés Silva Amayna

Leyda

\$35.000

## VINOS POR COPAS

### Los Vascos Cabernet Sauvignon

Colchagua

\$4.200

### Viu Manent Gran Reserva Carmenere

Colchagua

\$5.200

### Encierra Carmenere

Colchagua

\$6.900

### Morandé Pionero Reserva Chardonnay

Casablanca

\$3.500

### Arboleda Chardonnay

Aconcagua

\$6.000

### Undurraga Sibaris Pinot Noir

Leyda

\$3.800

### Viu Manent Estate Reserva Sauvignon Blanc

Casablanca

\$3.800

### Garcés Silva Amayna Sauvignon Blanc

Casablanca

\$6.500





# AURELIA

BISTRÓ SUREÑO

[www.aurelia.cl](http://www.aurelia.cl)