

Gastrobar

Menú



SUGERENCIAS CULINARIAS

Entrantes

Jamón ibérico cortado a cuchillo (60 g)	4.500 HUF
Parmentier de patatas trufadas, huevo poché, queso Trappista ahumado y base chip de apionabo	3.900 HUF
Croquetas de jamón ibérico de la abuela (6 piezas)	3.100 HUF
Croquetas de goulash húngaro (4 piezas)	2.800 HUF
Alcachofas con migas	2.800 HUF
Ensalada César crujiente Áurea	3.700 HUF
Finos cortes de carne ahumada con ajo blanco almendrado	4.300 HUF
Parrillada de verduras de temporada con «mutabal» y romesco	4.000 HUF
Tataki de pato ahumado con salsa umami y costra de nueces	5.200 HUF

Sopa y Cremas

Sopa goulash tradicional húngara	4.900 HUF
Crema de setas salvajes con huevo poché y jamón ibérico	6.400 HUF
Crema de calabaza asada con migas	4.600 HUF

¡Simplemente delicioso!

Pizza a elegir	5.800 HUF
Sándwich Áurea (sándwich club)	4.500 HUF
Hamburguesa Ana Palace	5.700 HUF
<i>Panecillo con mantequilla, ternera Angus, alioli, queso ahumado, mermelada de bacon y pepinillos caseros</i>	
Sándwich de crujiente de pollo al pimentón	4.900 HUF
Fish and Chips	5.600 HUF

Platos principales

Tortellini con calabaza trufada y semillas	5.600 HUF
Tagliatelle de pasta fresca, salsa de tomate casera y aceite de albahaca	5.100 HUF
Entrecot de vaca madurado con patatas paja	11.300 HUF
Magret de pato con manzanas caramelizadas	10.900 HUF
Carrillada de ternera al estilo «asado negro»	7.500 HUF
Filete de salmón a la plancha con verduras de temporada	9.500 HUF
Lomo de merluza con guisantes a la plancha y «buttermilk» de lima y limón	8.900 HUF

«A la llauna» (al horno)

Entrecot de vaca madurado y arroz con alcachofas «a la llauna»	12.500 HUF
Arroz con gambas y calamares «a la llauna»	8.500 HUF
Arroz con verduras de temporada «a la llauna»	6.000 HUF

Postres

Tarta vasca de queso quemado	2.200 HUF
Fondant de chocolate en taza con helado de vainilla	2.600 HUF
Crumble de manzana recién horneado con helado de coco	2.600 HUF
Arroz con leche cremoso, miel y caramelo salado	2.200 HUF
Ensalada de frutas de temporada e hibisco	2.000 HUF
Helados (pregunte por nuestra selección del día)	2.000 HUF

Los precios incluyen IVA. Todas las tasas y servicios están incluidos.

Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información relacionada con alergias e intolerancias alimentarias. Por favor, solicite información a nuestro personal.

Categoría del local: Bar-Restaurante.

Horario de apertura: de 11:00 a 24:00 h.

Director del Bar-Restaurante: Rubén Camps.

Executive Chef: Arturo Carpico.

