



## THE AURORA CAPTAIN'S DINNER EXPERIENCE



### PUROS

Aurora Robusto 107  
Aurora Toro Dominicano

### BEBIDAS

Barcelo Imperial  
Acqua Panna  
Cafe

### 1ER TIEMPO

#### BOMBA DE BERENJENA

Berenjena a la Crema de Mozzarella,  
Pesto de Albahaca y Crocante de Pan  
*Eggplant Mozzarella Cream  
and Basil Pesto, Crunchy Bread*

#### CARPACCIO ANGUS

Carpaccio de Angus, Piñones, Rucula, Parmesano,  
Hongos Portobello Frescos y Aceite de Trufa  
*Angus Beef Carpaccio, Pine Nuts, Rucula and Fresh  
Portobello Mushrooms, Truffle Oil*

#### CRISPY APPLE

Lascas de Manzana Empanizadas, Confitura de Cebolla y Jengibre,  
Coronado con Fondue de Parmesano y Camarones Salteados.  
*breaded Apple Slices, Onion and Ginger Jam, Topped  
with Parmesan Fondue and Sautéed Shrimp*

### 2DO TIEMPO

#### SOPA DE PAPA Y PUERRO

Creмосa Sopa de Puerro y Papa,  
Terminado con Tocineta Crocante y Crema Agria.  
*Creamy Leek and Potato Soup, Finished  
with Crispy Bacon and Sour Cream*

### 3ER TIEMPO

#### MERO ORIENTAL

Al Vapor/Vegetales en Juliana/  
Aceite de Ajonjolí Cilantro Orgánico/Salsa de Soja  
*Steamed Grouper over Vegetables,  
with Organic Cilantro, Sesame Oil and Soy Sauce*

#### MAR Y TIERRA ASIÁTICO

Arroz Frito con Jengibre y Vegetales, Camarones,  
Churrasco/ Soya/ Huevo/ Risos de Papa.  
*Fried Rice with Ginger and Vegetables, Shrimp,  
Steak and Soy/ Egg/ Potato Risos*

#### GNO CCHIS DE YUCA

Gnocchis hechos en Casa/ Salsa Bluecheese  
y Cebollín/ Gratinado  
*Homemade Cassava Gnocchi,  
With Bluecheese Sauce and Ciboulette.*

### 4TO TIEMPO

#### MAJARETE

Postre Típico Dominicano  
a Base de Maíz Tierno en tres Texturas  
*Typical Dominican Dessert  
based on Tender Corn in Three textures*

**\$70**

*Impuestos incluidos*