

AROMA
GOURMET

Champiñones apananados



ENTRADAS

BERENJENA ASADA

Con tahine verde, tomates, cebolla morada y especias. \$11.00

BERENJENA A LA PARMESANA

\$12.00

CHAMPIÑONES APANADOS

Rellenos de queso feta. \$13.00

CEVICHE FRESCO APANADO

\$14.00

BOLITAS APANADAS

Rellenas de queso, maíz y cebollina. \$9.00

DEDITOS DE QUESO

Acompañado de salsa pomodoro. \$12.00

CROQUETAS DE ZUCCHINI:

Bolitas de zucchini a base de queso ricota, parmesano y finas hierbas. Acompañado de tradicional tzaziki griego. \$9.00

COLIFLOR ISRAELÍ

Coliflor frito, con salsa tahine y pico de gallo. \$12.00

COLIFLOR APANADA

Coliflor crujiente servido con salsa chilli sweet. \$11.00

PATATAS BRAVAS

Papa natural frita servida con salsa especial y paprika. \$8.00

SOPA DEL DÍA

\$8.00

HONGOS AL AJILLO

\$11.00

EDAMAME:

Salteado en aceite de sésamo y sal. Servidas sobre hilos de zanahoria y semillas de ajonjolí. Acompañado con salsa ponzu. \$8.00

CHAMPIÑONES AL VINO TINTO CON LABNE:

\$12.00

Champiñones salteados al vino tinto con un toque de silam y especias. Servido en una cama de labne.

AGUACATE RELLENO CON QUESO FETA

Servido con remolacha y nueces. \$14.00

AGUACATE RELLENO DE CEVICHE

\$14.00

COPA DE CEVICHE FRESCO

\$14.00

CEVICHE DE SALMÓN:

Exquisito ceviche de salmón fresco, leche de tigre de maracuyá con un toque picante, cebolla morada, cilantro y aguacate. Acompañado de chips de platanitos y maíz tostado. \$15.00

TARTAR DE ATÚN

Atún, aguacate, sriracha, crunchy de papa dulce y spicy mayo. \$14.00

TIRADITO DE ATÚN

Lamina de atún fresco, sobre un espejo de salsa de aji peruano, aguacate jalapeño, maíz tostado y cruchy de hoja de arroz. \$14.00

Ensalada Sweet Crunch



ENSALADAS

ENSALADA AROMA

Lechuga fresca con semillas de girasol, tomate cherry, cebolla morada, queso parmesano y aderezo aroma. \$12.00

ENSALADA ISABELA

Lechuga fresca, pimentón asado, hongos frescos, cebolla morada, pepino, maíz, cranberry, queso feta y aderezo de pesto dulce. \$13.00

ENSALADA GRIEGA

Cebolla, pepino, tomate, pimentón, aceitunas Kalamata, queso feta, aceite de oliva, con aderezo de limón y zahatar. \$13.00

ENSALADA PRIMAVERA

Lechuga fresca, cebolla morada, maíz, aguacate, pepino y almendras rebanadas con aderezo a base de mostaza y miel. \$13.00

ENSALADA DE ATÚN

Lechuga fresca, atún, maíz, huevo duro, cebolla morada, tomate y pepino. \$13.00

ENSALADA ASIÁTICA

Lechuga fresca, pepino, tomate cherry, cebolla morada, aguacate, mani, atun salteado, cebolla crocante, zanahoria y maíz. Aderezado chilli sweet. \$14.00

ENSALADA CÉSAR

Lechuga fresca, crutones, cebolla morada, parmesano, salmón salteado y aderezo cesar. \$14.00

ENSALADA SWEET CRUNCH

Lechuga fresca, zanahoria rayada, queso halloumi asado, maní, papa dulce crunchy con vinagreta balsámica. \$13.00

ENSALADA ITALIANA

Lechuga fresca, tomate cherry, pimentón asado, cebolla morada, papa dulce crunchy, queso feta con salsa pesto italiana. \$13.00

ENSALADA VERDE

Lechuga fresca, pimentón verde, pepino, hierbabuena, cilantro, perejil, aguacate, aceite de oliva y limón. \$12.00

ENSALADA FATOUSH

Pepino, tomate, tomate cherry, cebolla morada, cilantro, perejil, hierbabuena, crutones y una mezcla de feta y labne. Aderezada con limón, aceite de oliva y sumac. \$13.00

ENSALADA JERUSALEM

Lechuga fresca, pepino, tomate cherry, zanahoria, pimentón rojo, cebolla morada, garbanzo crunchy y trigo burgol. Aderezada con tahine. \$13.00



SUSHI

AROMA (ROLL APANADO)

Salmón apanado, queso crema, aguacate, servido con ensalada de zanahoria y lechuga. \$13.00

ALASKA

Salmón fresco, aguacate, queso crema y ajonjolí por fuera. \$13.00

SPICY TUNE

Atún fresco, aguacate, queso crema, cebollina, salsa spicy y sriracha. \$14.00

VEGETARIANO

Pepino, zanahoria, aguacate y ajonjolí por fuera. \$11.00

CALIFORNIA

Queso crema, cangrejo artificial, pepino, aguacate y ajonjolí por fuera. \$13.00

TROPICAL (ROLL APANADO)

Salmón al grill, aguacate, queso crema, plátano y salsa chilli sweet. \$14.00

TENSHI

Queso crema, cangrejo artificial apanado, aguacate, plátano por fuera, con topping de queso y cebollina gratinado. \$14.00

TERIYAKI

Corvina apanada, pepino, aguacate, salsa teriyaki y ajonjolí. \$13.00

PLATANITO ROLL

Delicioso roll relleno de queso crema, salmón fresco, aguacate y crunchy de zanahoria. Cubierto con tajada de plátano maduro, mayonesa de albahaca picante y salsa dulce. \$14.00

AVOCADO SUSHI ROLL

Delicioso rollo relleno de queso crema, aguacate apanado, pepino apanado y salmón al grill, con topping de aguacate y puntos de chipotle. \$14.00

SWEET TROPICAL

Delicioso rollo relleno de salmón al grill, con cebollina, alioli, paprika, pepino y queso crema. Con topping de aguacate, puntos de alioli paprika y bañado en salsa de piña y ajonjolí. \$13.00

TUNA TRUFA

Delicioso rollo relleno de tuna fresca, cebollina aderezada con mayo trufa y aguacate con topping de aguacate en tajaditas y puntos de alioli trufa. \$14.00

POKE BOWL

Arroz de sushi, salmón y atún fresco, aguacate, edamame, pepino, zanahoria, palmitos, mango y cebollina. \$16.00



PESCADOS

CORVINA AROMA

Servida sobre una cama de pure de papa, en salsa ariza picante con albahaca, aceitunas kalamata, tomate seco, mantequilla y vino blanco. **\$22.00**

CORVINA O SALMÓN

A LA PLANCHA **\$21.00**
(con su respectivo acompañante)

CORVINA APANADA

(acompañada de papas fritas y salsa tártara). **\$21.00**

CORVINA EN TAHINE CON UN TOQUE DE SILAM

Corvina servida con papa dulce y bañada con salsa tahine y silam, coronada con cilantro, almendras y cebolla. **\$22.00**

CORVINA AL LIMÓN

Servida sobre una cama de papa al horno, coronada con cebolla morada, especias y vino blanco. **\$22.00**

CORVINA AL AJILLO CON UN TOQUE DE LIMÓN

Servido con salsa especial, mantequilla, ajo y limón. **\$22.00**

CORVINA EN SALSA MARROQUÍ

Deliciosa salsa marroquí a base de tomate fresco, pimentón, ají (picante) y cilantro, servido con pure de papa. **\$22.00**

SALMÓN A LA MOSTAZA Y VINO

Deliciosa salsa mostaza con cebolla caramelizada, hongos y vino sobre una cama de pure. **\$22.00**

CORVINA JAPONESA CON SALSA TERIYAKI

Acompañada de hongos, cebolla, arroz y huevo frito. **\$22.00**

CORVINA TAILANDESA

Acompañada de arroz con hongos, guisantes, cebolla morada, tomate y jalapeños. **\$22.00**



ACOMPAÑANTES:

Puré de papa, vegetales salteados, papitas fritas, ensalada, arroz del día o patacones.



Hamburguesa de Corvina



PESCADOS

CORVINA EN SALSA DE COCO PICANTE \$22.00

Acompañada de arroz de sushi, hongos, maní y papa dulce.

FISH AND CHIPS \$21.00

Trozos de corvina con tempura chilli, especias y papas fritas.

PARGO FRITO \$22.00

A disponibilidad según temporada.

DEDITOS DE CORVINA APANADOS \$12.00

Acompañados de papas fritas.

CORVINA ISRAELÍ \$22.00

Corvina asada en crema de coliflor coronada con ensalada de trigo, tomate, finas hierbas y cebolla morada.

CORVINA LIBANESA \$22.00

Corvina a la plancha en una cama de ajo confitado, papas asadas, coronada con cebolla morada, tomate cherry y espinaca (salteados con aceite de oliva, limón y vino).

SALMÓN CAMELIZADO \$22.00

Delicioso filete de salmón bañado en una exquisita salsa de caramelo, salsa de soya y naranja.

HAMBURGUESA DE CORVINA \$17.00

Deliciosa corvina apanada entre dos panes artesanales, lechuga y salsa tártara.



ACOMPAÑANTES:

Puré de papa, vegetales salteados, papitas fritas, ensalada, arroz del día o patacones.



Raviolis de Queso



PASTAS

LINGUINE MEDITERRÁNEO

Exquisita salsa de tomate, con berenjena, pimentón asado, cebolla, aceitunas kalamata, ajo y queso feta. \$14.00

LINGUINE CON QUESO FETA Y SALMÓN

Salmón fresco salteado en aceite de oliva con perejil seco, vino blanco, aceitunas kalamata, ajo, orégano y queso feta. \$16.00

PASTA (LINGUINE, PENNE GLUTEN FREE O INTEGRAL)

En salsa a su elección: salsa rosada, salsa blanca, o salsa de castañas. \$13.00

LINGUINE CON CREMA DE HONGOS

Deliciosa pasta en crema especial con hongos salteados. \$14.00

LINGUINE AL OLEO CON TOMATE SECO Y HONGOS

Deliciosa pasta con aceite de oliva, ajo, vino blanco, tomate seco, hongos salteados y especias. \$14.00

LINGUINE EN SALSA ALFREDO

Servido con hongos en salsa blanca y queso parmesano. \$13.00

PASTA EN SALSA POMODORO

Deliciosa pasta servida con nuestra tradicional salsa de tomates. \$12.00

RAVIOLI DE QUESO O PAPA DULCE ...

En salsa a su elección: rosada, blanca, tomate fresco o salsa de castaña. \$15.00

LASAGNA DE TRES QUESOS

Queso parmesano, mozzarella y queso feta con salsa a su elección: blanca, roja o rosada. \$15.00

RISOTTO

Servido con hongos en salsa blanca y queso parmesano. \$15.00

PASTA A LA RABIATA

Salsa de tomate picante con aceitunas kalamata, cebolla y ajo. \$15.00

GNOCCHIS DE PAPA DULCE

En salsa a su elección: rosada, blanca, tomate fresco o salsa castaña. \$15.00

PASTA VERDE

Deliciosa pasta al óleo salteada con brócoli, espinaca, petit pois, ajo, queso crema, parmesano y pesto. \$14.00

PENNE DE ALCACHOFA

Servido con hongos, cebolla morada, vino blanco, alcachofas y un toque de salsa blanca. \$14.00

PASTA SICILIA

Pasta en crema de tomates secos, cebolla, albahaca y queso parmesano. \$14.00

Pizza Bianca



PIZZAS Y FOCACCIAS

PIZZA MARGARITA

Salsa de tomate fresco y queso mozzarella. \$14.00 | \$17.00

PIZZA SICILIANA

Salsa de tomate, aceitunas kalamata, anchoas, queso mozzarella, cebolla y tomate picado. \$14.00 | \$18.00

PIZZA PESTO

Queso mozzarella y salsa pesto. \$14.00 | \$18.00

PIZZA MEDITERRÁNEA

Salsa de tomate, berenjena, aceitunas kalamata, albahaca, pimentón asado, queso feta y cebolla. \$14.00 | \$18.00

PIZZA VEGETARIANA

Salsa de tomate fresco, queso mozzarella, cebolla, hongos, aceitunas kalamata y maíz. \$14.00 | \$18.00

PIZZA BIANCA

Salsa blanca con hongos, queso mozzarella, parmesano y aceite de trufa. \$15.00 | \$19.00

FOCACCIA GRIEGA

pimentón asado, cebolla, aceitunas kalamata, queso feta, aceite de oliva y orégano \$14.00

FOCACCIA TOMATE Y QUESO MOZZARELLA

Queso mozzarella, tomate cherry, orégano y aceite de oliva. \$14.00

FOCACCIA CAPRESE

Tomate fresco, aceitunas kalamata, albahaca, queso mozzarella, queso búfalo con vinagre balsámico. \$14.00

FOCACCIA SABIJ

Berenjena frita, huevo duro, perejil, cebolla y tahine. \$14.00

PALITOS DE ZAHATAR CON LABNE

\$10.00

Locomaris con Nutella



POSTRES

FRESA CON CREMA Y MASCARPONE

Lluvia de galleta con salsa de fresa. \$9.00

LOCOMARIS

Deliciosas mini donuts bañadas en miel. \$7.00

LOCOMARIS CON NUTELLA O MANJAR

Deliciosas mini donuts acompañadas de helado. \$8.00

COPA DE HELADO

\$4.00

SOUFFLE DE CHOCOLATE

Servido con helado de vainilla. \$8.00

PIE AROMA

Galleta de avena, con crema de leche y helado de vainilla. \$8.00

TIRAMISÚ CLÁSICO

Delicioso postre a base de galleta italiana, café, crema de mascarpone y cocoa. \$8.00

CHEESECAKE DE OREO

Delicioso cheesecake a base de galletas Oreo y crema chantilly. \$8.00



BEBIDAS

BEBIDAS FRÍAS

SODAS DE SABORES	\$3.00
AGUA MINERAL	\$3.00
AGUA PERRIER	\$3.00
JUGO DE FRESA	\$4.00
JUGO DE MANGO	\$4.00
JUGO DE PIÑA	\$4.00
JUGO DE MELÓN	\$4.00
JUGO DE SANDÍA	\$4.00
JUGO DE PAPAYA	\$4.00
BATIDO DE VAINILLA	\$5.00
BATIDO DE CAPUCCINO.....	\$5.00
LIMONADA	\$3.00
LIMONADA (HIERBABUENA)	\$3.00

BEBIDAS CALIENTES

EXPRESSO	\$3.00
CAPUCCINO	\$4.00
CAFÉ AMERICANO	\$3.00
MOCACHINO	\$4.00
EXPRESSO DOBLE	\$4.00
LATTE	\$4.00
MACHIATTO	\$3.00
CHOCOLATE CALIENTE	\$4.00
TÉ	\$3.00



AROMA

G O U R M E T

Instagram

@aromagourmetpa

Teléfono

393-3662

Whatsapp

6285-2437 | 6281-8133