

Aire

DE MAR

B i s t r ó

ENTRANTES

Jamón ibérico de bellota cortado a mano	32€
Sopa de pescado y marisco tradicional	19€
Crema de calabaza con sus pipas, jengibre y eneldo fresco	11€
Ensalada de brotes tiernos con setas en escabeche, granada, nueces y piñones	14€
Ensalada César	17€
Humus con endivias, cacahuetes y pimentón de La Vera	11€
Steak tartar de vaca con huevo campero crujiente y encurtidos	18€
Pulpo a la plancha con puré de boniato y crujiente de kale	31€

PASTA Y ARROZ

Tagliatelle al gusto Carbonara, boloñesa o napolitana	14€
Penne al gusto Carbonara, boloñesa o napolitana	14€
Arroz marinero de mariscos tradicional	23€

MENÚ INFANTIL

Milanesa de ternera con patatas fritas	15€
Fish and chips de merluza de pincho	19€
Fingers de pollo con patatas fritas, salsa tártara y chile dulce	12€

PESCADO

Bacalao confitado con guiso de setas de temporada y almeja gallega	28€
Lubina salvaje asada con romesco y puerro asado	36€
Suquet de rape con mejillón de roca y gamba roja	32€

CARNE

Muslo de pollo de payés guisado con setas de temporada y patata ratte	19€
Magret de pato crujiente con manzana y salsa de ratafía	22€
Solomillo madurado de vaca con parmentier de Idiazábal y chalotas confitadas	36€

POSTRES

Helados artesanos Chocolate, fresa, vainilla, galleta, mandarina, frambuesa, marrón glacé o canela	7€
Torrija con helado de marrón glacé	8€
Quesos catalanes con membrillo, compota de calabaza y nueces	14€
Ensalada de fruta de temporada	8€
Tarta de queso al horno	8€
Tarta tatin con helado de galleta	8€
Fondant de chocolate a la taza con helado de canela	8€

ENTRANTS

Pernil ibèric de gla tallat a mà	32€
Sopa de peix i marisc tradicional	19€
Crema de carabassa amb les seves pipes, gingebre i anet fresc	11€
Amanida de brots tendres amb bolets en escabetx, magrana, nous i pinyons	14€
Amanida Cèsar	17€
Humus amb endívies, cacauets i pebre vermell de La Vera	11€
Steak tartar de vaca amb ou de pagès cruixent i adobats	18€
Pop a la planxa amb puré de moniato i cruixent de kale	31€

PASTA I ARRÒS

Tagliatelle al gust Carbonara, bolonyesa o napolitana	14€
Penne al gust Carbonara, bolonyesa o napolitana	14€
Arròs mariner tradicional de mariscos	23€

MENÚ INFANTII

Milanesa de vedella amb patates fregides	15€
Fish and xips de lluç de punxo	19€
Fingers de pollastre amb patates fregides, tàrtara i chili dolç	12€

PFIX

Bacallà confitat amb guisat de bolets de temporada i cloïssa gallega	28€
Llobarro salvatge rostit amb romesco i porro rostit	36€
Suquet de rap amb musclo de roca i gamba vermella	32€

CARN

Cuixa de pollastre de pagès guisat amb bolets de temporada i patata ratte	19€
Magret d'ànec cruixent amb poma i salsa de ratafia	22€
Rellom madurat de vaca amb parmentier d'Idiazabal i xalotes confitades	36€

POSTRES

Gelats artesans Xocolata, maduixa, vainilla, galeta, mandarina, gerd, marró glacé o canyella	7€
Rostes de Santa Teresa amb gelat de marró glacé	8€
Formatges catalans amb codony, compota de carabassa i nous	14€
Amanida de fruita de temporada	8€
Pastís de formatge al forn	8€
Pastís tatin amb gelat de galeta	8€
Fondant de xocolata a la tassa amb gelat de canyella	8€

STARTERS

Hand-cut acorn-fed Iberian ham	€32
Traditional fish and seafood soup	€19
Cream of pumpkin soup with its seeds, ginger and fresh dill	€11
Baby leaf salad with marinated mushrooms pomegranate, walnuts and pine nuts	€14
Caesar salad	€17
Hummus with endives, peanuts and pimentón de La Vera paprika	€11
Beef steak tartare with crispy free-range egg and pickles	€18
Griddled octopus with sweet potato purée and crispy kale	€31

PASTA AND RICE

Tagliatelle with the sauce of your choice Carbonara, Bolognese or Napolitana	€14
Penne with the sauce of your choice Carbonara, Bolognese or Napolitana	€14
Traditional seafood rice	€23

KIDS' MENU

Milanese breaded veal with chips	€15
Line-caught hake and chips	€19
Chicken fingers with chips, tartare, and sweet chilli sauce	€12

FISH

Cod confit with stewed seasonal mushrooms and Galician clams	€28
Baked wild sea bass with romesco sauce and roasted leeks	€36
Monkfish suquet stew with rock mussels and red prawn	€32

MEAT

Stewed country chicken thigh with seasonal mushrooms and ratte potato	€19
Crispy duck breast with apple and "ratafia" sauce	€22
Aged beef tenderloin with Idiazabal cheese parmentier and confit shallots	€36

DESSERTS

Artisan ice creams Chocolate, strawberry, vanilla, cookie, mandarin, raspberry, candied chestnut or cinnamon	€7
French toast with candied chestnut ice cream	€8
Catalan cheeses with quince, pumpkin compote and walnuts	€14
Seasonal fruit salad	€8
Tarte tatin with cookie ice cream	€8
Baked cheesecake	€8
Hot chocolate fondant with cinnamon ice cream	€8

Aire
DE MAR
Bistró

EUROSTARS GRAND MARINA HOTEL ***** G.L.

Moll de Barcelona, s/n - Edif. WTC
08039 Barcelona (España)

T 93 603 90 00
restauranteairedemar.com
restaurantes.com