

*Aire*  
**DE MAR**  
B i s t r ó

Aquest establiment té a la disposició dels seus clients informació relativa a al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.  
Sol·liciti-la al nostre personal.

Preus amb l'IVA inclòs.

## ENTRANTS

Croquetes casolanes de "txangurro" .....	12 €
Xató de Vilanova amb cítrics .....	19 €
Amanida de brots tendres, bolets de temporada en escabetx, ..... magrana i fruita seca	19 €
Petxines de pelegrí amb ceba confitada i papada ibèrica .....	19 €
Steak tartar amb ou cruixent .....	23 €

## CUINA D'HIVERN

Crema de carabassa amb pa de focaccia al curri .....	11 €
i les seves pipes torrades	
Cremós de Idiazábal amb ou a 62º, .....	16 €
bolets de temporada i migas	
Sopa tradicional de peixos i mariscos amb gamba vermella .....	28 €
i enciam de mar	
Medallons de rap fregit en panko sobre patata confitada, .....	32 €
alloli de piquillos i xips d'all	
Llom de lluç de punxo amb crema d'eriçons de mar .....	28 €
i oli verd de salicòrnia	
Cua de toro estofat al vi negre, carxofes del Prat i parmentier .....	28 €
Espatlla de xai de llet desossada i lacada amb trinxat de bolets .....	35 €

## ARROSSOS

Arròs melós amb verdures de temporada .....	18 € / p.p.
Arròs mariner (min. 2 pax) .....	24 € / p.p.
Arròs de llamàntol (min. 2 pax) .....	38 € / p.p.

*Tots els preus inclouen l'IVA*

## LA NOSTRA GRAELLA

---

### VERDURES

---

Graellada de verdures amb salsa romesco ..... 14 €

### PEIX

---

Peix segons mercat (consultar) ..... 28 €

Calamar de potera amb crema de pèsols i salsa ponzu ..... 32 €

Pota de pop amb cansalada viada ibèrica, parmentier, suc de carn ..... 34 €  
i galeta de parmesà

### CARN

---

Rellom de vaca madurada amb pebrots del piquillo ..... 38 €  
i patates ratté

Mitjana de vaca madurada amb amanida verda ..... 9 €/100 g  
i patates fregides

Entrecôte de vaca madurada amb patata al caliu ..... 32 €  
i carxofa del Prat

Secret de porc ibèric amb ajoblanco, edamane ..... 28 €  
i cruixent de topinambur

### POSTRES

---

Pastís de formatge al forn amb terra de xocolata i fruits vermells ..... 8,50 €

Peres al vi negre, brioix planxat i gelat de nata ..... 8 €

Cremós de xocolata amb pa de cristall, OOVE i sal ..... 8 €

Crema catalana amb carquinyolis ..... 8 €

Taula de formatges catalans ..... 16 €



*Aire*  
**DE MAR**  
Bistró

Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información  
relativa a alergias e intolerancias alimentarias.  
Solicítela a nuestro personal.

Precios con IVA incluido.

## ENTRANTES

Croquetas caseras de "txangurro" .....	12 €
Xató de Vilanova con cítricos .....	19 €
Ensalada de brotes tiernos, setas de temporada en escabeche, granada y frutos secos .....	19 €
Zamburiñas con cebolla confitada y papada ibérica .....	19 €
Steak tartar con huevo crujiente .....	23 €

## COCINA DE INVIERNO

Crema de calabaza con pan de focaccia al curry .....	11 €
y sus pipas tostadas	
Cremoso de Idiazábal con huevo a 62º, .....	16 €
setas de temporada y migas	
Sopa tradicional de pescados y mariscos con gamba roja .....	28 €
y lechuga de mar	
Medallones de rape frito en panko sobre patata confitada, .....	32 €
allioli de piquillos y chips de ajo	
Lomo de merluza de pincho con crema de erizos de mar .....	28 €
y aceite verde de salicornia	
Rabo de toro estofado al vino tinto, alcachofas del Prat y parmentier .....	28 €
Paletilla de cordero lechal deshuesada y lacada con trinxat de setas .....	35 €

## ARROCES

Arroz meloso con verduras de temporada .....	18 € / p.p.
Arroz marinero (min. 2 pax) .....	24 € / p.p.
Arroz de bogavante (min. 2 pax) .....	38 € / p.p.

*Todos los precios incluyen el IVA*

## **NUUESTRA PARRILLA**

---

### **VERDURAS**

---

Parrillada de verduras con salsa romesco ..... 14 €

### **PESCADOS**

---

Pescado según mercado (consultar) ..... 28 €

Calamar de potera con crema de guisantes y salsa ponzu ..... 32 €

Pata de pulpo con panceta ibérica, parmentier, jugo de carne  
y galleta de parmesano ..... 34 €

### **CARNE**

---

Solomillo de vaca madurada con pimientos del piquillo ..... 38 €  
y patatas ratté

Chuletón de vaca madurada con ensalada verde ..... 9 €/100 g  
y patatas fritas

Entrecôte de vaca madurada con patata al "caliu" ..... 32 €  
y alcachofa del Prat

Secreto de cerdo ibérico con ajoblanco, edamane ..... 28 €  
y crujiente de topinambur

### **POSTRES**

---

Tarta de queso al horno con tierra de chocolate y frutos rojos ..... 8,50 €

Peras al vino tinto, brioche planchado y helado de nata ..... 8 €

Cremoso de chocolate con pan de cristal, AOVE y sal ..... 8 €

Crema catalana con carquiñolis ..... 8 €

Tabla de quesos catalanes ..... 16 €

*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](http://restauranteairedemar.com)  
[restaurantes.com](http://restaurantes.com)