

Aire

GASTRONOMÍA **MEDITERRÁNEA**

Los menús degustación son la mejor expresión de nuestro trabajo,
pero si desean comer a la carta, pueden elegir entre los platos marcados con precio.
Estos menús se servirán a mesa completa.

Disponemos de información sobre alérgenos si lo necesitan.
Estos menús son ejemplos y pueden sufrir cambios.

Aire

GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA

MENÚ | Aire del Mediterráneo | 50 €

Iberia en cuatro bocados

Aceite de Oliva Virgen Extra

Ensalada Valenciana / 14 €

Salmón tibio curado con Jengibre, Aguacate, Manzana verde y Rúcula / 14 €

Merluza de pincho a 60° bajo tierra, Leche de Almendras y Coco, Ajo dulce de Albahaca / 24 €

Espuma refrescante

El Cordero que quiso ser Kebab / 24 €

Tortilla surprise / 9 €

Petit Fours

Sólo a mediodía

Arroz meloso de Roca,
Sepionet y Quisquilla

18 €

Maridaje
de vinos

25 €

Selección
de quesos

10 €

Aire

GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA

MENÚ | Caminos Infinitos | 75 €

Iberia en cuatro bocados

Aceite de Oliva Virgen Extra

Ensalada Valenciana

Sardinias marinadas, Pimiento Rojo y crema de Limón / 12 €

Salmón tibio curado con Jengibre, Aguacate, Manzana verde y Rúcula / 14 €

Socarrat / 8 €

Salmonete con su jugo, Leche picante y Hierbas de nuestro jardín / 28 €

Espuma refrescante

Tartare de Vaca Gallega / 18 €

Pato con jugo Hoisin, Puerro, Boniato y Naranja / 25 €

Macedonia en texturas / 9 €

Vainilla y Flores / 9 €

Petit Fours

Maridaje
de vinos

35 €

Selección
de quesos

10 €

Aire

GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA

SELECCIÓN DE QUESOS

MORBIER

Queso de Leche de Vaca de la Región de Jura en Francia. Se reconoce fácilmente por la capa negra de cenizas que separan la pasta horizontalmente en el medio.

AFUEGA'L PITU

Elaborado a partir de leche de Vaca de la raza Frisona autóctona de Asturias. Su color rojizo es debido al Pimentón.

PECORINO MOLITERNO AL TARTUFO

Queso de leche de Oveja elaborado en la isla de Cerdeña. Una vez envejecido durante 8 meses se le inyecta pasta de trufa.

TORTA DE ZAMORA

Queso Cremoso elaborado a partir de leche cruda de oveja.

CABRALES

Se trata de un queso azul de gran carácter. La leche empleada para su elaboración, se obtiene exclusivamente de los rebaños de vacas, ovejas y cabras registrados en la Denominación de Origen protegida.

LA CUEVA DE LLONÍN

Queso elaborado en el pueblo asturiano de Allés con leche de vaca. De textura semi cremosa y gran carácter.

MUNSTER

Queso francés elaborado con leche de vaca originario de las laderas de los Vosgos. Queso semi blando con un sabor sutil.

Aíre

GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA

VINOS GENEROSOS DULCES

	BOTELLA	COPA
SAN EMILIO Pedro Ximenez, D.O.P. Jerez-Xérès-Sherry.	31 €	7 €
ENRIQUE MENDOZA MOSCATEL DE LA MARINA Moscatel de Alenjandría, D.O.P. Alicante.	22 €	4 €
CASTA DIVA COSECHA MIEL Moscatel, Vino Dulce de la Marina Alta.	28 €	5 €
RECÓNDITA ARMONIA Monastrell, Vino Dulce de la Marina Alta.	28 €	5 €
EL GRIFO CANARI Malvasía, D.O.P. Lanzarote.	46 €	10 €
NOVAL RUBY Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca, Douro Porto.	23 €	5 €
NOVAL OLD TAWNY 10 AÑOS Tinta Roriz, Tinta Barroca, Douro Porto.	41 €	9 €