

aire
restaurant

ESPECIALS **17**

Confecciona el teu propi menú

Els preus són sempre per persona

Copa de cava de benvinguda al convidats

Cinta purpura Juve i Camps extra brut 2 €

Juve i camps brut rosé 2,5 €

Agafa l'aperitiu o picas que més t'agradi,
ja sigui drets a la terrassa o a la taula directament
(una ració cada quatre, opcional a la terrassa una ració cada vuit)

Xips de iuca 1 €

Bombons de foie i festucs 1,25 €

Foie i tomàquet 3 €

Sepietes a la planxa, la seva vinagreta 2 €

Patates braves 2 €

Tataki de Tonyina vermella 3 €

Anxoves del Cantàbric 00 2,5 €

Eriçons de mar gratinats 2,5 €

Carpaccio de salmó, alvocat i mascarpone 2 €

Ventresca de tonyina a la japonesa 2,5 €

Nuggets de rap 3 €

Els calamars del Taps 2 €

Vieira a la planxa 4 €

Carpaccio de bacallà, tomàquet i bolets 2 €

Formatge Payoyo i la seva guarnició 2 €

Pernil ibèric "Juan Pedro Domecq" 3,5 €

Escopinyes a la planxa, oli i pebre 3 €

Assortiment de croquetes 2 €

Orella de porc, chimichurri 1,5 €

Pa amb tomàquet 1,5 €

Risotto individual de Ceps al parmesà 4 €

Si teniu alguna proposta digui'ns-ho

Barra de begudes a la terrassa

Cervesa, refrescos, vermuts i vins

5 € dos consumicions / 2,5 € una consumició

P R I M E R S P L A T S

Agafa un plat perquè els convidats, ja a la taula

Amanida de fruites de temporada
Parmesà curat, llagostin, mel i mostassa 6 €

Raviolis de foie trufats 8 €

Crema de temporada, bunyols de bacallà i cruixents 8 €

Carpaccio de bou, crema de parmesà i festucs 8 €

Coca d'escalivada i Brie 10 €

Tàrtar de tonyina, salmó i gambes 12 €

S E G O N S P L A T S

Agafa un paquet de plats perquè els convidats puguin triar el mateix dia, ja a la taula

A / 14 €

Bacallà confitat, piquillos, espinacs i cansalada

o

Llom de bou planxa, bolets i Pedro Ximenez

o

Costelletes de cabrit a la milanesa

B / 15 €

Costelletes de cabrit milanesa

o

Llom Àngus, pebre, mostassa i gorgonzola

o

Rap estofat, all negre i pastanagues confitades

C / 16 €

Filet de bou, Pedro ximenez i bolets

o

Rap estofat en una crema de crustacis amb llagostins

o

Magret d'ànec, figues, taronja, mel i mostassa

P O S T R E S

Tria un dels nostres postres...

Sorbet de llimona o de temporada
Mango, mandarina, meló, gerds..

o
Coulant de xocolata al moment

o
Mouse de tres xocolates

o
Tatin de pera confitada

Preu únic 5,5 €

P A S T I S D E C E L E B R A C I Ó

Pastís massini, trufa, nata i "iema" cremada

o
Tartar sacher de gerds o taronja

o
Mousse de llimona, tres xocolates, gerds..

o
Tiramisú

Etc...

Preu únic 4,5 €

M E N Ú I N F A N T I L

Rigatoni, tomàquet i formatge

i

Escalopa de pollastre a la milanesa

Gelat de xocolata i vainilla

Aigua o refresc

15 €

C E L L E R

Tria el teu celler de les diferents opcions que et donem de blanc i negre
(una ampolla cada quatre persones)

Vi de la casa amb D.O Negre o Blanc 2,5 €

Juan Gil 4 mesos o Ermita d'espells 3,5 €

Primer vins negres o Afortunado verdejo 4 €

Casa vella d'Espells o Finca la colina verdejo 5 €

Cinta purpura Juve y Camps Brut D.O Cava 3,5 €

Marta Brut Nature D.O Cava 4 €

Reserva de la familia Juvé y Camps Brut D.O Cava 4,5 €

Aigua mineral, pa amb tomàquet i cafè 3 €

D I S C O

Festa i DJ
amb 2h de música variada
i dues copes

Preu : 10 €

Barra lliure : 15 €

(Per donar aquest servei el mínim de convidats
a de ser de 40 comensals)

Altra informació

El IVA esta inclòs

Els preus són sempre per persona

Per fer la reserva definitiva demanem deu euros per comensal, la resta es pot pagar el mateix dia de la celebració o el dia abans, amb targeta o en efectiu.

Per raons de mercat i proveïdors ens reservem la possibilitat de tenir canvis en els plats; aquests canvis es comunicaran amb antelació.

Al cor de Sant Feliu trobem un lloc emblemàtic, el Palau Falguera. Dins d'aquest entorn tan especial està situat el nostre restaurant.

Portem anys oferint serveis de restauració de tota mena, celebracions tan especials com casaments, comunions, aniversaris o qualsevol esdeveniment en què es vulgui gaudir d'una bona, senzilla i mediterrània gastronomia, en un ambient íntim, modern i cosmopolita.

El nostre objectiu és oferir el millor servei al millor preu. A AIRE intentem donar-te el nostre tracte més directe i personal perquè la celebració que tens entre mans sigui un èxit.