

# OSTRES FINES BRETONES

- Al natural (2u) ● 10€
- Amb ponzu (2u) ● 12€
- Amb tàrtar de tonyina i caviar (2u) ●● 24€

# PER COMENÇAR

- Amanida de tomàquets 12€
- Amanida d'algues thai ●● 11€
- Gaspatxo de Remolatxa ● 11€
- Amanida Cèsar amb llagostins ●●● 14€
- Ensaladilla de salmó amb el seu caviar ●●●● 14€
- Ensaladilla de gambes de Formentera ●●●● 24€
- Albergínia escalivada amb sobrasada, mel i pipes ●● 13€

# TARTARE'S

- De tomàquet eco amanit ●●● 13€
- De tonyina sobre arròs sushi ●● 19€
- De salmó sobre guacamole ● 17€
- De vaca amb ou fregit ●● 19€

# BRIOIXOS GRILLATS

- Steak tartar de tomàquet ●● 12€
- Cranc de closca tova "Chilly Crab" ●●●● 14€
- Aletes de pollastre especiades ●● 12€
- Steak tàrtar de vaca amb ou ferrat ●●●● 19€

# ROBATA JAPONESA

- Brotxeta Edamame 7€
- Cabdells a la brasa 7€
- Alvocat a la brasa 8€
- Sobrassada amb mel i coca amb tomàquet ● 14€
- Vieires a la gallega ● 19€
- King Crab Grillé ● 39€
- Pop a la brasa del Nandu ● 19€
- Tataki de tonyina amb pipirrana 21€
- Bacallà negre sobre fulles de bambú ●● 18€
- Pollastre Tsukune amb ou ● 11€
- Ales de pollastre Teriyaki 11€
- Secreto ibèric amb tximixurri 16€

# Aire

LA CARTA DEL MENJAR I DEL BEURE

# COCKTAILS FAMILIARS

- Sangria de cava 36€
- Sangria de Champagne Moët Chandon 105€
- Sangria de vi blanc o negre 36€
- Pomada de Ses Illetes 36€
- Rebujito de la feria de Abril 36€

# MENÚ

- Brotxeta Edamame
- "steak tàrtar" de tomàquet eco
- Sobrassada, mel i coca amb tomàquet
- Vieires a la gallega
- Ales de pollastre amb teriyaki
- Brioix d'steak tàrtar de vaca amb ou ferrat
- Cheese cake amb fruits vermells
- Brotxeta de pinya i coco

45€ p/p  
Mínim 2 persones  
Taula completa

# COCKTAILS

## ELS DE L'AIRE

- Aire Vermut blanc, St. Germain, pomelo, llima 12€
- Negroni del Pescador Ginebra, romaní, oliva... 12€
- Tropical Vodka, passió, aranyons i taronja 12€
- Mojito d'herbes Ron blanc, licor d'herbes... 12€
- Panacea Mule Ginebra, Gengibre, poma i llima 12€
- Higos de fruta Ron, Falernum, Ancho Reyes... 12€
- Maquia Ginebra infusionada con olivas, alfàbrega... 12€
- Picant Tequila jalapeño, Pimiento Drum, lima, agave 12€
- Aigua Tini Ginebra, Vermut infusionado con algas... 12€
- Bloody Gourmet Vodka, tomate, vermut, balsàm... 14€

## FAMÍLIA JUBANY

- Pink Cloud Aperol, St Germain, pinya i llima 12€
- The Clash 12€
- Gran Pecat Tequila, pinya, mel d'agave, iuzu 12€
- Mandra Ron, vainilla, llimona, passió 12€
- Verge Pinya, gerds, canyella, passió i aigua de mar 9€

TAMBÉ FEM ELS CLÀSSICS DE SEMPRES: MOJITO, MOSCOW MULE, CAIPIRINHA, COSMOPOLITAN...

## PER CONDUIR (SENSE ALCOHOL)

- Co-cooler poma, pepino, llima i menta 9€
- Elixir Seedlip Spice, gengibre, poma i llima 9€
- Quita sed Seedlip Spice, infusionat amb olives... 9€

# VINS A COPES

## BLANC

- Màgia 5€  
Penedès - Vins Jubany
- Vibrant 5€  
Costers del Segre - Vins Jubany
- Hi Canten els Àngels 5€  
Rueda, Vins Jubany
- Albariño Do Ferreira 6€  
Ries Baixes

## ROSAT

- Whispering Angel 7€  
Provença

## CHAMPAGNE

- Môet Imperial Brut 15€  
Champagne
- Môet Rosé Impérial 18€  
Champagne Rosat

## NEGRE

- Obsessió 6€  
Montsant - Vins Jubany
- Equilibri 6€  
Rioja - Vins Jubany
- Rouge 5€  
Conca de Barberà, Vins Jubany

## CAVA

- Encisador 8€  
Cava
- De Nit 8€  
Cava Rosat

## MANZAMILLA

- Velo Flor 7€  
Bodegas Alonso

# VINS RECOMANATS

## BLANC

- Supernova Moll 32€  
Pansal Blanc - Mallorca
- Savina 44€  
Viognier, Malvasia, altres - Formentera
- Cepas Vellas 58€  
Albariño - Rías Baixas

## CAVA

- Coquet 26€  
Gran Reserva, BN

## ROSAT

- Whispering Angel 45€  
Provença
- La Rosa 27€  
Sumoll

## NEGRE

- La Coma 33€  
Conca de Barberà
- Termes 48€  
Tempranillo - Toro

## CHAMPAGNE

- Môet Imperial Brut 80,5€  
Ruinart - Champagne
- Blanc de Blancs 117€  
Ruinart - Champagne
- Môet Rosé Impérial 92€  
Champagne Rosat