

# OSTRAS FINAS BRETONES

Al natural (2u)	10€
Con ponzu (2u)	12€
Con tartar de atún y caviar (2u)	24€

# PARA EMPEZAR

Ensalada de tomate	12€
Ensalada de algas thai	11€
Gazpacho de remolacha	11€
Ensalada César con langostinos	14€
Ensaladilla de salmón con su caviar	14€
Ensaladilla de gambas de Formentera	24€
Berenjena escalibada con sobrasada, miel y pipas	13€

# TARTARE'S

De tomate eco aderezado	13€
De atún sobre arroz de sushi	19€
De salmón sobre guacamole	17€
De vaca con huevo frito	19€

# BRIOCHES "GRILLATS"

Steak tartar de tomate	12€
Cangrejo de cáscara blanda "Chilly Crab"	14€
Alitas de pollo especiadas	12€
Steak tartar de vaca con huevo frito	19€

# ROBATA JAPONESA

Brocheta Edamame	7€	Pulpo a la brasa de Nandu	19€
Cogollos a la brasa	7€	Tataki de atún con pipirrana	21€
Aguacate a la brasa	8€	Bacalao negro	
Sobrasada con miel y coca con tomate	14€	Pollo Tsukune con huevo	11€
Vieiras a la gallega	19€	Alitas de pollo Teriyaki	11€
King Crab Grillé	39€	Secreto ibérico con tximixurri	16€

# AIRE

LA CARTA DE LA COMIDA Y DE LA BEBIDA

# COCKTAILS FAMILIARES

Sangría de cava	36 €
Sangría de Champagne Moët Chandon	105 €
Sangría de vino blanco o tinto	36 €
Pomada de Ses Illetes	36€
Rebujito de la feria de Abril	36€

# MENÚ

Brocheta Edamame  
 "Steak tartar" de tomate eco  
 Sobrasada, miel y coca con tomate  
 Vieiras a la gallega  
 Alitas de pollo con teriyaki  
 Brioche de steak tartar de vaca con huevo frito

---

Cheese cake con frutos rojos  
 Brocheta de piña y coco

39€ p/p  
 Mínimo 2 personas  
 Mesa completa

# COCKTAILS

## LOS DEL AIRE

Aire Vermut blanco, St. Germain, pomelo, lima	12€
Negroni del Pescador Ginebra, romero, aceitunas...	12€
Tropical Vodka, pasión, arándanos y naranja	12€
Mojito de hierbas Ron blanco, licor de hierbas...	12€
Panacea Mule Ginebra, Gengibre, manzana y limón	12€
Higos de fruta Ron, Falernum, Ancho Reyes...	12€
Maquia Ginebra infundada con aceitunas, albahaca	12€
Picante Tequila jalapeño, Pimiento Drum, lima, agave	12€
Agua Tini Ginebra, Vermut infundada con algas...	12€
Bloody Gourmet Vodka, tomate, vermut, bálsamo...	14€

## FAMILIA JUBANY

Pink Cloud Aperol, St Germain, piña y lima	12€
The Clash	12€
Gran Pecado Tequila, piña, miel de agave, iuzu	12€
Pereza Ron, vainilla, limón, pasión	12€
Virgen Piña, frambuesas, canela, pasión y aguade mar	9€

TAMBÉN HACEMOS LOS CLÁSICOS DE SIEMPRE: MOJITO, MOSCOW MULE, CAIPIRINHA, COSMOPOLITAN...

## PARA CONDUCIR (SIN ALCOHOL)

Co-cooler Manzana, pepino, lima y menta	9€
Elixir Seedlip Spice, jengibre, manzana y lima	9€
Quita sed Seedlip Spice, infundado con aceitunas...	9€

# VINOS A COPAS

## BLANCO

Màgia	5€
<small>Penedès - Vinos Jubany</small>	
Vibrant	5€
<small>Costers del Segre - Vinos Jubany</small>	
Hi Canten els Àngels	5€
<small>Rueda, Vinos Jubany</small>	
Albariño Do Ferreiro	6€
<small>Ries Baixes</small>	

## ROSADO

Whispering Angel	7€
<small>Provença</small>	

## CHAMPAGNE

Moët Imperial Brut	15€
<small>Champagne</small>	
Moët Rosé Impérial	18€
<small>Champagne Rosado</small>	

## TINTO

Obsessió	6€
<small>Montsant - Vinos Jubany</small>	
Equilibri	6€
<small>Rioja - Vinos Jubany</small>	
Rouge	5€
<small>Conca de Barberà, Vinos</small>	

## CAVA

Encisador	8€
<small>Cava</small>	
De Nit	8€
<small>Cava Rosado</small>	

## MANZAMILLA

Velo Flor	7€
<small>Bodegas Alonso</small>	

# VINOS RECOMENDADOS

## BLANCO

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

## CAVA

Coquet	26€
<small>Gran Reserva, BN</small>	

## ROSADO

Whispering Angel	45€
<small>Provença</small>	
La Rosa	27€
<small>Sumoll</small>	
La Coma	33€
<small>Conca de Barberà</small>	
Termes	48€
<small>Tempranillo - Toro</small>	

## CHAMPAGNE

Moët Imperial Brut	80,5€
<small>Ruinart - Champagne</small>	
Blanc de Blancs	117€
<small>Ruinart - Champagne</small>	
Moët Rosé Impérial	92€
<small>Champagne Rosat</small>	