

OSTRAS FINAS BRETONAS

Al natural (2u)	12€
Con ponzu (2u)	14€
Con tartar de atún y caviar (2u)	25€
Con leche de tigre de ají amarillo	14€

PARA EMPEZAR

Ensalada de tomate	12€
Ensalada de algas thai	12€
Gazpacho de remolacha	12€
Ensalada César con langostinos	14€
Ensaladilla de salmón con su caviar	15€
Ensaladilla de gambas de Formentera	24€
Berenjena escalibada con sobrasada, miel y pipas	14€

TARTARE'S

De tomate eco aderezado	14€
De atún sobre arroz de sushi	21€
De salmón sobre guacamole	19€
De vaca con huevo frito	19€

BRIOICHES "GRILLATS"

Steak tartar de tomate	13€
Cangrejo de cáscara blanda "Chilly Crab"	15€
Alitas de pollo especiadas	14€
Steak tartar de vaca con huevo frito	20€

AIRE

LA CARTA DE LA COMIDA Y DE LA BEBIDA

COCKTAILS FAMILIARES

Sangría de cava/ cava rosado	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
 Vierias 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

50€ p/p
 Mínimo 2 personas
 Mesa completa

COCKTAILS LOS DEL AIRE

AGUA BENDECIDA Martini blanco, ginebra, limon y remolacha	16€
MARIANA Mezcal Bruxo, falernum hecho en casa, zanahoria y gengibre	16€
COWBOY Tennessee whisky, Bourbon whisky, maíz y frambuesa	16€
AMOR DE VERANO Vodka Belverde, cirpe de arandanos, zumo de sandía y zumo de lima	16€
WEY BALEAR Ron Don Papa, chipotle, higos, melón, almendras y lima	16€
A LA CATALANA Ratafia, pera, romero, tomillo, y yema de huevo	16€
FLOW TROPICAL Bacardi, cachaça, piña, coco, vainilla, leche condensada y fruta de la pasión	16€
ISLENO Malphy de limón, limoncello, romero y burbujas	16€
MIGJORN Café, orgeat de pistacho y Tequila Volcan	16€

MOCKTAILS

PANOTXA Piña, maíz, pasión, zumo de manzana y zumo de lima	10€
AMOROSO Zumo de sandía, fambruesa, arandanos y zumo de lima	10€
MEDITERRANEO Tanqueray O'O, bitter de limón, romero, tomillo y burbujas	10€
SUNSET Zanahoria, gengibre, zumo de lima, romero y gingerale	10€

COCKTAILS CLÀSSICOS 15€

MOJITO	DAIQUIRI
NEGRONI	MOSCOW MULE
BLOODY MARY	MARGARITA
POMADA	CAIPIRINHA
ESPRESSO MARTINI	

VINOS A COPAS

BLANCO	TINTO
Màgia Penedès - Vinos Jubany 6€	Equilibri Rioja - Vinos Jubany 7€
Vibrant Costers del Segre - Vinos Jubany 6€	Rouge Conca de Barberà, Vinos Jubany 6€
Hi Canten els Àngels Rueda, Vinos Jubany 6€	
ROSADO	CAVA
Whispering Angel Provença 7€	Encisador Cava 9€
CHAMPAGNE	CAVA ROSADO
Moët Imperial Brut Champagne 16€	MARTINEZ Cava 9€
Moët Rosé Impèrial Champagne Rosado 19€	

ROBATA JAPONESA

Brocheta Edamame 7€	Pulpo a la brasa de Nandu 20€
Cogollos a la brasa 8€	Tataki de atún con pipirrana 24€
Aguacate a la brasa 9€	Bacalao negro sobre hojas de bambú 25€
Sobrasada con miel y coca con tomate 14€	Pollo Tsukune con huevo 12€
Vieiras a la gallega 21€	Alitas de pollo Teriyaki 14€
King Crab Grillé 42€	Secreto ibérico con tximixurri 19€

VINOS RECOMENDADOS

BLANCO	ROSADO	CHAMPAGNE
Equilibrista Xarel·lo - Esparraguera 32€	Whispering Angel Provença 45€	Moët Imperial Brut Ruinart - Champagne 84,5€
El paraguas Treixadura, Godello y Albariño 43,5€	La Rosa Sumoll 27€	Moët Chandom Ice Impèrial Champagne 102,5€
Formiga de seda Garnatxa, Viognier 36,5€	TINTO	
	Hombre bala Garnatxa Madrid 44€	
	Montesa Garnatxa y Tempranillo - Rioja 32€	
CAVA		
Coquet Gran Reserva, BN 36€		