

ENTRANTES .

Crema de calabaza, coco, jengibre.....	11?
y pipas de calabaza	
Parrillada de verduras de temporada ...	14?
con salsa tártara	
Corazones de alcachofa con salsa romesco.....	16?
y paleta ibérica	
Ensalada xató con Cítricos ...	19?
Sopa tradicional de pescados y mariscos	28?
con gamba roja y lechuga de mar	
Steak tartar con huevo crujiente y pan de cristal	25 ?
Jamón ibérico 100% bellota y pan de coca.....	32?
con tomate de colgar	

ARROCES

Arroz meloso con verduras de temporada	19?
--	-----

ENTRANTES

Crema de calabaza, coco, jengibre.....	11 €
y pipas de calabaza	
Parrillada de verduras de temporada	14 €
con salsa tártara	
Corazones de alcachofa con salsa romesco	16 €
y paleta ibérica	
Ensalada xató con cítricos	19 €
Sopa tradicional de pescados y mariscos	28 €
con gamba roja y lechuga de mar	
Steak tartar con huevo crujiente y pan de cristal	25 €
Jamón ibérico 100% bellota y pan de coca.....	32 €
con tomate de colgar	

ARROCES

Arroz meloso con verduras de temporada	19 €
Arroz marinero de zamburiñas, sepia y calamar	26 €
Min. 2 pax	
Arroz de bogavante	S/M
Min. 2 pax	

DE LA TIERRA

Muslo de pollo a baja temperatura con su piel.....	19 €
crujiente y «trinxat» de setas	
Costilla de cerdo lacada con salsa teriyaki.....	22 €
y salteado de verduras	
Rabo de ternera deshuesado al vino tinto.....	28 €
con puré de boniato y chips dei boniato	
Solomillo de vaca madurado con crema.....	38 €
de apio nabo y pak choi	

DEL MAR

Zamburiñas a la plancha con crema de coliflor,	19 €
ajada gallega y crujiente de jamón	
Salmón a la plancha con crema de hinojo	28 €
y aceugas salteadas	
Lomo de merluza al albariño con almeja	32 €
gallega y patata ratte	
Lomo de bacalao al ajoarriero con su pil pil	32 €
Pata de pulpo con panceta confitada,.....	34 €
parmentier, jugo de carne y galleta de parmesano	
Cazuela de bogavante al ajillo con huevos.....	S/M
y patatas fritas	
Min. 2 pax	

POSTRES

Mandarinas salteadas con almíbar.....	6 €
de moscatel y helado de nata	
Tarta de queso Arzúa-Ulloa con crumble.....	8,50 €
y frutos rojos	
Coulant de chocolate con helado de pistacho.....	8,50 €
de Sicilia	
Tatín con helado de leche merengada	8,50 €
Piña al ron con helado de coco	8,50 €
Surtido de quesos catalanes con membrillo.....	18 €
y frutos secos	

Nuestro pan artesano de harina BIO	3,50 €
y levadura de cerveza	

Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información relativa a alergias e intolerancias alimentarias.

Solicítela a nuestro personal.

Precios con IVA incluido.



Moll de Barcelona, s/n - Edif. WTC
Barcelona (España)

T. 93 603 90 00
restauranteairedemar.com