

Aire
DE MAR
Bistró

This establishment has at its customers disposal information related to food allergies and intolerances. Please, ask our staff for information.

All prices include VAT.

STARTERS

Spider crab croquettes	€ 12
"Xató de Vilanova"; curly salad, romesco sauce and saltings with citrus	€ 19
Fesh buds salad, pickled season mushrooms, pomegranate	€ 19
and dried fruit	
Scallops with confit onion and Iberian pork jowls	€ 19
Steak tartar with crispy egg	€ 23

LOCAL WINTER GASTRONOMY

Pumpkin cream with curry focaccia bread and his toasted pipes	€ 11
Creamy Idiazábal cheese with egg at 62 °, season mushrooms	€ 16
and sauteed bread crumbs	
Traditional fish & seafood soup with red shrimp and sea lettuce	€ 28
Monkfish loin fried in breadcrumbs on candied potato, piquillo pepper,	€ 32
"aioli" and garlic crisps	
Hooked hake loin with sea urchin cream and green salicoria oil	€ 28
Stewed tail in red wine, local artichokes and Parmentier	€ 28
Boneless and lacquered suckling lamb shoulder	€ 35
with mushrooms "trinxat"	

RICE

Creamy rice with seasonal vegetables	€ 18 / p.p.
Seafood paella (min. 2 pax)	€ 24 / p.p.
Lobster rice (min. 2 pax)	€ 38 / p.p.

All prices include VAT

OUR GRILL

VEGETABLES

Grilled vegetables with romesco sauce € 14

FISH

Market Fish (consult) € 28

Hooked squid with peas cream and ponzu sauce € 32

Octopus leg with Iberian pork belly, Parmetier, gravy € 34
and parmesan cracker

MEAT

Matured beef tenderloin with piquillo peppers and ratte potatoes € 38

Matured cow steak with green salad and french fries € 9/100 g

Matured beef entrecôte with grilled potatoe and local artichoke € 32

Iberian "Secreto" (a pork cut) with "ajoblanco", edamame € 28
and crispy topinambur

DESSERTS

Backed cheesecake on chocolate crumble and red berries € 8.50

Pears in red wine, flat brioche and cream ice-cream € 8

Creamy chocolate with cristal bread, extra virgin olive oil and salt € 8

Cream brulée with "carquinyolis" € 8

Catalan cheese board € 16

Aire
DE MAR
Bistró

Cet établissement met à la disposition de sa clientèle des informations
relatives aux allergies et intolérances alimentaires.
Demandez à notre personnel.

TVA comprise dans le prix.

ENTRÉES

Croquettes d'airaignée de mer	12 €
"Xató de Vilanova" salade de frisée, sauce romesco, viande salée et agrumes	19 €
Salade de jeunes pousses, champignons en escabèche de saison, grenade et fruits secs	19 €
Noix de Saint-Jacques à l'oignon confit et bajoues de porc ibérique	19 €
Steak tartare à l'oeuf croustillant	23 €

CUSINE D'HIVERN

Crème de potiron avec pain focaccia au curry et ses pippes grillées	11 €
Fromage Idiazábal crémeux avec oeuf à 62 °, champignons et chapelure de saison	16 €
Soupe traditionnelle de poissons et fruits de mer avec crevettes rouges et laitue de mer	28 €
Queu de loite frite au panko sur pomme de terre confite, aioli aux piquillos, et chips d'ail	32 €
Dos de merlu à la crème d'oursin et huile de salicorne verte	28 €
Queu de boeuf mijotée au vin rouge, artichauts du pays et Parmentier	28 €
Épaule d'agneau de lait désossée et laqué au trinxat aux champignons	35 €

RIZ

Riz moelleux aux légumes de saison	18 € / p.p.
Riz aux fruits de mer (min. 2 pax)	24 € / p.p.
Riz au homard (min. 2 pax)	38 € / p.p.

TVA comprise dans le prix

NOTRE GRILL

DES LÉGUMES

Légumes grillés à la sauce romesco 14 €

POISSON

Poisson du marché (consulter) 28 €

Calamars pechés à l'hameçon avec crème de pois et sauce ponzu 32 €

Cuisse de poulpe au lard ibérique, Parmentier, jus de viande 34 €
et biscuit au parmesan

VIANDE

Filet de boeuf maturé aux piquillos et pommes de terre ratte 38 €

Côte de vache maturée avec salade verte et frites 9 €/100 g

Entrecôte de boeuf maturée avec pomme de terre au four 32 €
et artichaut

"Secret" de porc ibérique à l'ajoblanco edamame 28 €
et topinambur croustillant

DESSERTS

Cheesecake au four sur terre de chocolat et fruits rouges 8,50 €

Poires au vin rouge, à la plancha brioche et crème glacée 8 €

Chocolat crémeux avec pain de cristal, huile d'olive extra vierge et sel 8 €

Crème brûlée aux carquiuolis 8 €

Plateau de fromages catalans 16 €

Aire
DE MAR
Bistró

EUROSTARS GRAND MARINA HOTEL ***** G.L.
Moll de Barcelona, s/n - Edif. WTC
08039 Barcelona (Spain)

T 93 603 90 00
restauranteairedemar.com
restaurantes.com