

MENU MIGDIA

A ESCOLLIR 2 ENTRANTS

Gaspatxo de maduixes i gambes

Vichyssoise amb pernil cruixent i xips de porro

Amanida Cesar els "Aires"

Amanida de peres, pernil d'ànec i vinagreta de nabius

Carpaccio de carbassó amb oli de pebre rosa i parmesà

Caneló de porc i pollastre de pagès amb oli de tòfona

Croquetes de rostit a la catalana

Zamburinyes amb cremós de ceps

Esqueixada de bacallà amb crema d'olives

Carpaccio de magret d'ànec

Tartar de salmó (sup 3,50€)

La nostra terrina de foie amb melmelades (sup 4,50€)

Gambes vermelles a la planxa - 6 unitats- (sup.4€)

SEGONS A TRIAR

Filet de porc amb salsa de formatge i cebetes glacejades

Cuixa de pollastre farcida de prunes i pinyons

Salmó amb escuma de patata i crema de Mòdena

Bacallà al forn amb verdures

Vedella amb verdures estil teriyaki

Paella de marisc (mínim 2 persones)

Paella de verdures (mínim 2 persones)

Paella de magret i foie amb bolets i oli de tòfona (mínim 2 persones)

Cueta de rap al forn amb verdures (sup 4,€)

Entrecot de Girona amb salsa chimichurri (sup 5€)

Magret d'ànec amb salsa de fruits vermells al vi amb escuma de patata (sup 4€)

27€/pers. (IVA inclòs)

inclou: pa, aigua mineral i cafè o postres

MENU MEDIODIA

A ESCOGER 2 ENTRANTES

Gazpacho de fresas y gambas

Vichyssoise con jamón crujiente y chips de puerro

Ensalada César "Aires"

Ensalada de peras, jamón de pato y vinagreta de arándanos

Carpaccio de calabacín con aceite de pimienta rosa y parmesano

Canelón de cerdo y pollo de payés con aceite de trufa

Croquetas de asado a la catalana

Zamburiñas con cremoso de boletus

"Esqueixada" de bacalao con crema de aceitunas

Carpaccio de magret de pato

Tartar de salmón (sup. 3,50 €)

Nuestra terrina de foie con mermeladas (sup. 4,50 €)

Gambas rojas a la plancha -6 unidades- (sup. 4 €)

SEGUNDOS A ELEGIR

Solomillo de cerdo con salsa de queso y cebollitas glaseadas

Muslo de pollo relleno de ciruelas y piñones

Salmón con espuma de patata y crema de Módena

Bacalao al horno con verduras

Ternera con verduras al estilo teriyaki

Paella de marisco (mínimo 2 personas)

Paella de verduras (mínimo 2 personas)

Paella de magret y foie con setas y aceite de trufa (mínimo 2 personas)

Colita de rape al horno con verduras (supl. 4 €)

Entrecot de Girona con salsa chimichurri (supl. 5 €)

Magret de pato con salsa de frutos rojos al vino con espuma de patata (supl. 4 €)

27€/pers. (IVA incluido)

incluye: pan, agua mineral y café o postre

MENU DU MIDI

CHOISISSEZ 2 ENTRÉES

- Gazpacho de fraises et crevettes
- Vichyssoise avec jambon croustillant et chips de poireau
- Salade César « Aires »
- Salade de poires, jambon de canard et vinaigrette aux myrtilles
- Carpaccio de courgette avec huile au poivre rose et parmesan
- Cannelloni de porc et poulet avec huile de truffe
- Croquettes de rôti à la catalane
- Coquilles Saint-Jacques avec crème de cèpes
- « Esqueixada » de morue avec crème d'olives
- Carpaccio de magret de canard
- Tartare de saumon (suppl. 3,50 €)
- Notre terrine de foie gras avec confitures (suppl. 4,50 €)
- Crevettes rouges grillées - 6 unités - (suppl. 4 €)

PLATS À CHOISIR

- Filet de porc avec sauce au fromage et oignons nouveaux glacés
- Haut de cuisse de poulet farcie aux pruneaux et pignons
- Saumon avec mousse de pomme de terre et crème de Modène
- Morue au four avec légumes
- Boeuf aux légumes, style teriyaki
- Paella de fruits de mer (min. 2 personnes)
- Paella de légumes (min. 2 personnes)
- Paella de magret de canard et foie gras avec champignons et huile de truffe (min. 2 personnes)
- Queue de lotte au four avec légumes (sup 4 €)
- Entrecôte de Gérone avec sauce chimichurri (sup 5 €)
- Magret de canard avec sauce aux fruits rouges au vin et mousse de pommes de terre (sup 4 €)

27€/pers. (IVA comprise)

comprend: pain, eau minérale et café ou dessert

LUNCH MENU

TO CHOOSE 2 STARTERS

Strawberry gazpacho with prawns

Vichyssoise with crispy ham and leek crisps

“Aires” Caesar salad

Pear salad with duck ham and blueberry vinaigrette

Zucchini carpaccio with pink pepper oil and parmesan

Pork and chicken cannelloni with truffle oil

Catalan-style roast croquettes

Scallops with creamy boletus (mushroom) sauce

« Esqueixada » (shredded cod salad) with olive cream

Duck magret carpaccio

Salmon tartare (sup 3.50€)

Our foie terrine with jams (sup €4.50)

Grilled red prawns - 6 pieces - (sup €4)

SECONDS TO CHOOSE

Pork tenderloin with cheese sauce and glazed spring onions

Chicken thigh stuffed with prunes and pine nuts

Salmon with potato foam and Modena cream (balsamic)

Baked cod with vegetables

Beef with vegetables, teriyaki style

Seafood paella (minimum 2 people)

Vegetable paella (minimum 2 people)

Duck magret and foie paella with mushrooms and truffle oil (minimum 2 people)

Baked monkfish tail with vegetables (sup €4)

Girona entrecôte with chimichurri sauce (sup €5)

Duck magret with red berry wine sauce and potato foam (sup €4)

27€/pers. (VAT Included)

includes: bread, mineral water and coffee or dessert

NIT, CAP DE SETMANA i FESTIUS

A ESCOLLIR 2 ENTRANTS

- Gaspatxo de maduixes i gambes amb el seu tàrtar
- Vichyssoise amb salmó marinat i xips de porro
- Amanida de Salmó, remolatxa, iogurt i ous de truita
- Amanida de formatge de cabra, fruits secs i mel
- Caneló de pollastre de pagès amb reducció de garnatxa i oli de tòfona
- Laminat de tomàquet, ventresca de tonyina i mermelada de tomàquet
- Carpaccio de salmó i bacallà amb vinagreta tàrtara
- Timbal de verdures amb salsa romesco
- Zamburinyes amb cremós de ceps
- Carpaccio de magret amb compota de poma i oli de tòfona
- Tàrtar de tonyina amb gelat de sèsam negre (sup 4,50€)
- Gambetes l'all amb cremós de patata (sup 3,50€)
- Terrina de foie amb mermelada (sup 4,50€)
- Raviolis d'ànec amb peres (sup 4€)

SEGONS A TRIAR

- Cua de rap amb trompetes de la mort
- Bacallà amb verdures al forn i allioli de codony
- Salmó a la planxa amb espuma de patata
- Filet de porc Ral amb crema de formatges i cebetes glacejades
- Secret de porc amb salsa de mel i mostassa
- Pollastre amb escamarlans amb crema de marisc
- Paella de marisc (mínim 2 persones)
- Paella de verdures (mínim 2 persones)
- Paella de magret i foie amb bolets i oli de tòfona (mínim 2 persones)
- Tataki de tonyina amb cebes envinagrades (sup 3€)
- Filet de vedella cruixent amb salsa de múrgoles (sup 4€)
- Entrecot de Girona amb salsa chimichurri (sup 4€)
- Magret d'ànec amb salsa de fruits vermells al vi amb espuma de patata (sup 3€)

36€/pers. (IVA inclòs)

inclou: pa, aigua mineral i cafè o postres

NOCHE, FIN DE SEMANA y FESTIVOS

A ESCOGER 2 ENTRANTES

- Gaspacho de fresas y gambas con su tartar
- Vichysoise con salmon marinado y chips de puerro
- Ensalada de Salmón, remolacha, yogur y huevas de trucha
- Ensalada de queso de cabra, frutos secos y miel
- Canelón de asado, beixamel trufada i reducció de garnatxa
- Laminado de tomate, ventresca de atún y mermelada de tomate
- Carpaccio de salmón y bacalao con vinagreta tártara
- Timbal de verduras con salsa Romesco
- Zamburiñas con cremoso de boletus
- Carpaccio de magret con aceite de trufa y compota de manzana
- Tartar de atún con helado de sesamo negro (sup 4,50€)
- Gambitas al ajillo con cremoso de patata (sup 3,50€)
- Terrina de foie con mermelada (sup 4,50€)
- Raviolis de pato con peras (sup 4€)

SEGUNDOS A ELEGIR

- Cola de rape con tompetas de la muerte
- Bacalao con verduras al horno y allioli de membrillo
- Salmón a la plancha con espuma de patata
- Filete de cerdo en salsa de queso y cebollitas glaseadas
- Secreto de cerdo en salsa de miel y mostaza
- Pollo con cigalas con crema de marisco
- Paella de marisco (mínimo 2 personas)
- Paella de verduras (mínimo 2 personas)
- Paella de magret y foie con setas y aceite de trufa (mínimo 2 personas)
- Tataki de atún con cebollas encurtidas (sup 3€)
- Filete de ternera crujiente con salsa de colmenillas (sup 4€)
- Entrecot de Girona con salsa chimichurri (sup 4€)
- Magret de pato con salsa de frutos rojos vino tinto y espuma de patata (sup 3€)

36€/pers.

(IVA incluido)

incluye: pan, agua mineral y café o postre

SOIRÉES, WEEK-ENDS et JOURS FÉRIÉS

CHOISISSEZ 2 ENTRÉES

- Gazpacho de fraises et crevettes au tartare
- Vichysoise au saumon mariné et chips de poireaux
- Salade de saumon, betteraves, yaourt et œufs de truite
- Salade au fromage de chèvre, aux fruits secs et au miel
- Cannellonis au rôti, béchamel truffée et réduction de grenache
- Laminado de tomates, ventre de thon et confiture de tomates
- Carpaccio de saumon et de cabillaud à la vinaigrette tartare
- Timbale de légumes à la sauce romesco
- Coquilles Saint-Jacques aux crémeux cèpes
- Carpaccio de magret à l'huile de truffe et compote de pommes
- Tartare de thon et glace au sésame noir (sup 4,50€)
- Crevettes à l'ail et pomme de terre à la crème (sup 3,50€)
- Notre terrine de foie gras avec confitures (sup 4,50€)
- Ravioles de canard aux poires (sup 4€)

PLATS À CHOISIR

- Queue de lotte aux "trompettes de la mort"
- Cabillaud aux légumes cuite au four et à l'aioli de coing
- Saumon grillé accompagné d'une mousse de pommes de terre
- Filet de porc Ral à la sauce au fromage et petits oignons glacés
- Secreto de porc à la sauce miel et moutarde
- Poulet aux langoustines et crème de fruits de mer
- Paella aux fruits de mer (minimum 2 personnes)
- Paella aux légumes (minimum 2 personnes)
- Paella au magret et au foie aux champignons et à l'huile de truffe (minimum 2 personnes)
- Tataki de thon avec oignons marinés (sup 3€)
- Filet de veau croustillant à la sauce du morilles (sup 4€)
- Entrecôte de Gérone avec sauce chimichurri (sup 4€)
- Magret de canard, sauce aux fruits rouges, vin et mousse de pommes de terre (sup 3€)

36€/pers. (IVA comprise)

comprend: pain, eau minérale et café ou dessert

NIGHTS, WEEKENDS and PUBLIC HOLYDAYS

TO CHOOSE 2 STARTERS

- Strawberry and shrimp gazpacho with its tartar
- Vichysoise with marinated salmon and leek chips
- Salmon, beetroot, yoghurt and trout roe salad
- Goat's cheese, dried fruit and honey salad
- Roast cannelloni, truffle béchamel and Grenache reduction
- Sliced tomato, tuna belly and tomato jam
- Salmon and cod carpaccio with tartar vinaigrette
- Vegetable timbale with romesco sauce
- Scallops with creamy boletus
- Magret carpaccio with truffle oil and apple compote
- Tuna tartar with black sesame ice cream (sup 4,50€)
- Garlic prawns with creamy potato (sup 3,50€)
- Foie terrine with jam (sup 4,50€)
- Duck ravioli with pears (sup 4€)

SECONDS TO CHOOSE

- Monkfish tail with "trompetes de la mort"
- Cod with oven-baked vegetables and quince aioli
- Grilled salmon with potato foam
- Pork fillet Ral with cheese cream and glazed onions
- Pork secret in honey and mustard sauce
- Chicken with langoustines and seafood cream sauce
- Seafood paella (minimum 2 persons)
- Vegetable paella (minimum 2 persons)
- Magret and foie paella with mushrooms and truffle oil (minimum 2 persons)
- Tuna tataki with pickled onions (sup 3€)
- Crispy veal fillet with murgolla sauce (sup 4€)
- Girona entrecôte with chimichurri (sup 4€)
- Magret de canard with red wine and red berry sauce and potato foam (sup 3€)

36€/pers. (VAT Included)

comprend: pain, eau minérale et café ou dessert



CARTA DE POSTRES

Pastís de formatge
Mousse de tres xocolates

Pera al vi

Profiteroles

Gelats o sorbets

Gelats: xocolata, cafè, maduixa, vainilla

Sorbets: llimona, mandarina



CARTA DE POSTRES

Tarta de queso
Mousse de tres chocolates

Pera al vino

Profiteroles

Helados o sorbetes

Helados: chocolate, cafè, fresa, vainilla

Sorbetes: limón, mandarina



DESSERTS

Gâteau au fromage

Mousse aux trois chocolats

Poire au vin

Profiteroles

Glaces ou sorbets

Glaces : chocolat, café, fraise, vanille

Sorbets : citron, mandarine



DESSERTS



Cheesecake

Three chocolate mousse

Pear in wine

Profiteroles

Ice cream or sorbets

Ice creams: chocolate, coffee, strawberry, vanilla

Sorbets: lemon, mandarin

POSTRES AMB SUPPLEMENT

- Coulant de xocolata negra (sup 3 €)
- Pavlova amb fruits vermells (sup 2 €)
- Pastís de cookies (sup 3 €)
- Finger de pannacotta i gerds (sup 2 €)
- Finger de tres xocolates (sup 2,50 €)
- Tiramisu (sup 2 €)
- Coulant de praliné de festuc (sup 3,50 €)

POSTRES CON SUPLEMENTO

- Coulant de chocolate negro (sup 3 €)
- Pavlova con frutos rojos (sup 2 €)
- Pastel de cookies (sup 3 €)
- Finger de pannacotta y frambuesa (sup 2 €)
- Finger de tres chocolates (sup 2,50 €)
- Tiramisu (sup 2 €)
- Coulant de praliné de pistacho (sup 3,50 €)

DESSERTS AVEC SUPPLÉMENT

Coulant au chocolat noir (€3 sup.)

Pavlova aux fruits rouges (€2 sup.)

Gâteau aux cookies (€3 sup.)

Finger à la panna cotta et à la framboise (€2 sup.)

Finger aux trois chocolats (€2.50 sup.)

Tiramisu (€2 sup.)

Coulant au praliné pistache (€3.50 sup.)

DESSERTS WITH A SUPPLEMENT

Dark chocolate coulant (€3 sup.)

Pavlova with red berries (€2 sup.)

Cookie cake (€3 sup.)

Panna cotta and raspberry finger (€2 sup.)

Three chocolate finger (€2.50 sup.)

Tiramisu (€2 sup.)

Pistachio praline coulant (€3.50 sup.)