

MENU MIGDIA

A ESCOLLIR 2 ENTRANTS

- Gaspatxo de maduixes i gambes
Vichyssoise amb pernil cruixent i xips de porro
Timbal d'ensaladilla russa amb ventresca (sup. 2,50€)
Amanida amb fruita, pesto i gambots (sup. 2€)
Amanida Cesar els "Aires"
Terrina de foie, torrades i melmelada (sup. 5€)
Carpaccio de calamar a la gallega amb albergínia fumada (sup. 2,50€)
Carpaccio de carbassó amb oli de pebre rosa i parmesà
Tàrtar de dos salmons amb gelat de sèsam negre (sup. 3€)
Saltat de verdures al wok
Zamburinyes amb cremós de ceps
Musclos al porro
Espagueti amb sépia i all
Raviolis cruixents de pollastre rostit amb la seva salsa

SEGONS A TRIAR

- Cuetes de rap a la donostiarra (sup. 3€)
Lluç a la Mediterrània
Bacallà a la romana amb mel
Entrecot de vedella de Girona amb crema de formatges (sup. 5,50€)
Filet de porc Ral al Cafe de Paris
Pollastre farcit d'orellanes i ametlles
Conill a la vinagreta amb cebetes i xampinyons
Paella de marisc (mínim 2 persones)
Paella de verdures (mínim 2 persones)
Paella de magret i foie amb bolets i oli trufat (mínim 2 persones)
Arròs melós de conill, sépia, salsitxes i mongetes tendres (mínim 2 persones)

27€/pers.

inclou: pa, aigua i cafè o postres

(IVA inclòs)

MENU MEDIODIA

A ESCOGER 2 ENTRANTES

Gazpacho de fresas y gambas
Vichyssoise con jamón crujiente y chips de puerro
Timbal de ensaladilla con ventresca (sup. 2,50€)
Ensalada con fruta, pesto y gambones (sup. 2€)
Ensalada Cesar a los "Aires"
Tarrina de foie, tostadas y mermelada (sup. 5€)
Carpaccio de calamar a la gallega con berenjena ahumada (sup. 2,50€)
Carpaccio de calabacín con aceite de pimienta rosa y parmesano
Tartar de dos salmones con helado de sésamo negro (sup. 3€)
Salteado de verduras al wok
Zamburiñas con cremoso de boletus
Mejillones al puerro
Espagueti con sepia y ajo
Raviolis crujientes de pollo rustido con su salsa

SEGUNDOS A ELEGIR

Colitas de rape a la donostiarra (sup. 3€)
Merluza a la mediterranea
Bacalao a la romana con miel
Entrecot de ternera de Girona con crema de quesos (sup. 5,50€)
Filete de cerdo Ral al Cafe de Paris
Pollo relleno de orejones y almendras
Conejo a la vinagreta con cebolletas y champiñones
Paella de marisco (mínimo 2 personas)
Paella de verduras (mínimo 2 personas)
Paella de magret y foie con setas y aceite trufado (mínimo 2 personas)
Arroz meloso de conejo, sepia, salsitxas y judias tiernas (mínimo 2 personas)

27€/pers. (IVA incluido)

incluye: pan, agua y café o postre

MENU DU MIDI

CHOISISSEZ 2 ENTRÉES

Gazpacho de fraises et crevettes
Vichyssoise avec jambon croustillant et chips de poireaux
Salade timbale avec ventrèche (sup. 2,50€)
Salade avec fruits, pesto et crevettes (sup. 2€)
Salade César « Aires »
Terrine de foie avec toast et confiture (sup. 5€)
Carpaccio de calamars "Gallega style" avec aubergines fumées (sup. 2,50€)
Carpaccio de courgettes à l'huile de poivre rose et au parmesan
Tartare de deux saumons avec glace au sésame noir (sup. 3€)
Légumes sautés au wok
Zamburiñas aux crémeux du cèpes
moules au poireaux
Spaghetti à la seiche et à l'ail
Ravioli croustillant de poulet rôti avec sa propre sauce

PLATS À CHOISIR

Queues de lotte à la Donostiarra (sup. 3€)
Merlu à la méditerranéenne
Cabillaud au miel
Entrecôte de bœuf de Girona au crème de fromage (sup. 5,50€)
Filet de porc Ral al Cafe de Paris
Poulet farci aux abricots secs et aux amandes
Lapin en vinaigrette aux oignons nouveaux et aux champignons
Paella aux fruits de mer (minimum 2 personnes)
Paella aux légumes (minimum 2 personnes)
Paella au magret et au foie avec champignons et huile truffée (minimum 2 personnes)
Riz moelleux aux lapin, à la seiche, aux salsitxas et aux haricots verts (minimum 2 personnes)

27€/pers. (IVA comprise)

comprend: pain, eau et café ou dessert

LUNCH MENU

TO CHOOSE 2 STARTERS

Strawberry and shrimp gazpacho
Vichyssoise with crispy ham and leek chips
Salad timbale with ventresca (tuna belly) (sup. 2,50€)
Salad with fruit, pesto and prawns (sup. 2€)
"Aires" Caesar salad
Foie terrine with toast and jam (sup. 5€)
Galician style squid carpaccio with smoked eggplant (sup. 2,50€)
Zucchini carpaccio with pink pepper oil and parmesan
two salmon tartar with black sesame ice cream (sup. 3€)
Sautéed wok vegetables
Zamburiñas with creamy boletus
mussels with leek
Spaghetti with cuttlefish and garlic
Crispy ravioli of roasted chicken with its own sauce

SECONDS TO CHOOSE

Monkfish tails Donostiarra style (sup. 3€)
Hake mediteranean style
Cod with honey
Entrecote of beef from Girona with cream cheese (sup. 5,50€)
Pork fillet Ral al Cafe de Paris
Chicken stuffed with dried apricots and almonds
Rabbit in vinaigrette with spring onions and mushrooms
Seafood paella (minimum 2 persons)
Vegetable paella (minimum 2 persons)
Magret and foie paella with mushrooms and truffled oil (minimum 2 persons)
Mellow rice with rabbit, cuttlefish, salsitxas and green beans (minimum 2 persons)

27€/pers. (VAT Included)

includes: bread, water and coffee or dessert

NIT, CAP DE SETMANA i FESTIUS

A ESCOLLIR 2 ENTRANTS

Gaspatxo de maduixes i gambes amb el tartar
Vichyssoise amb salmó marinat i xips de porro
Amanida de Salmó, remolatxa, recuit i ous de truita
Amanida de gambots, raïm, taronja i fruits secs
Terrina de foie amb melmelada (sup 4,50€)
Laminat de tomàquet, ventresca de tonyina i melmelada de tomàquet
Carpaccio de bacallà, amb escalivada i sorbet d'alfàbrega
Tàrtar de tonyina amb gelat de sèsam negre (sup 4,50€)
Gambetes l'all amb cremós de patata (sup 3,50€)
Musclos amb vermut blanc i safrà
Zamburinyes amb cremós de ceps
Gambes a la planxa (sup 4€)
Saltat de verdures al wok
Raviolis d'ànec amb peres (sup 4€)

SEGONS A TRIAR

Bacallà amb espinacs a la catalana i allioli de codony
Lluç a la Mediterrània
Llom de tonyina amb verdures en escabetx (sup 3€)
Cua de rap amb trompetes de la mort
Sípia a l'estil terriaki
Filet de vedella cruixent amb salsa de múrgoles (sup 6€)
Filet de porc Dal amb crema de formatges i cebetes glacejades
Pollastre amb escamarlans sense feina
Magret d'ànec amb taronja i mostassa (sup 3€)
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)

36€/pers. (IVA inclòs)
inclou: pa, aigua 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, cuajada y huevas de trucha
Ensalada de gambones, uva, naranja y frutos secos
Terrina de foie con mermelada (sup 4,50€)
Laminado de tomate, ventresca de atún y mermelada de tomate
Carpaccio de bacalao, con escalivada y sorbete de albahaca
Tartar de atún con helado de sesamo negro (sup 4,50€)
Gambitas al ajillo con cremoso de patata (sup 3,50€)
Mejillones con vermuth blanco y azafrán
Zamburiñas con cremoso de boletus
Gambas a la plancha (sup 4€)
Salteado de verduras al wok
Raviolis de pato con peras (sup 4€)

SEGUNDOS A ELEGIR

Bacalao con espinacas a la catalana y allioli de membrillo
Merluza a la mediterranea
Lomo de atún con verduras en escabeche (sup 3€)
Cola de rape con tompetas de la muerte
Sepia al estilo terriaki
Filete de ternera crujiente con salsa de colmenillas (sup 6€)
Filete de cerdo Ral con crema de quesos y cebollitas glaseadas
Pollastre con cigalas sin trabajo
Magret de pato con naranja y mostaza (sup 3€)
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)

36€/pers.

incluye: pan, agua y café o postre

(IVA incluido)

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, betterave, fromage blanc et œufs de truite
Salade de crevettes, raisins, orange et noix
Terrine de foie à la confiture (sup 4,50€)
Laminado de tomates, ventre de thon et confiture de tomates
Carpaccio de cabillaud aux légumes rôtis et sorbet au basilic.
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€)
Moules au vermouth blanc et safran
Coquilles Saint-Jacques aux crémeux cèpes
Crevettes grillées (sup 4€)
Légumes sautés au wok
Ravioles de canard aux poires (sup 4€)

PLATS À CHOISIR

Cabillaud aux épinards à la catalane et à l'aïoli de coing
Merlu à la méditerranéenne
Longe de thon aux légumes marinés (sup 3€)
Queue de lotte aux "trumpetes de la mort"
Seiches à la Terriaki
Filet de veau croustillant à la sauce du morilles (sup 6€)
Filet de porc Ral à la crème de fromage et aux oignons glacés
Poulet aux langoustines sans travail
Magret de canard à l'orange et à la moutarde (sup 3€)
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)

36€/pers. (IVA comprise)

comprend: pain, eau 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 salad, beet, curd and trout eggs
Shrimp salad, grapes, orange and nuts
Foie terrine with jam (sup 4,50€)
Sliced tomato, tuna belly and tomato jam
Cod carpaccio, with roasted vegetables and basil sorbet
Tuna tartar with black sesame ice cream (sup 4,50€)
Garlic prawns with creamy potato (sup 3,50€)
Mussels with white vermouth and saffron
Scallops with creamy boletus
Grilled prawns (sup 4€)
Sauteed vegetables in wok
Duck ravioli with pears (sup 4€)

SECONDS TO CHOOSE

Cod with Catalan-style spinach and quince aioli
Mediterranean-style hake
Tuna loin with pickled vegetables (sup 3€)
Monkfish tail with "trumpetes de la mort"
Terriaki-style cuttlefish
Crispy veal fillet with murgolla sauce (sup 6€)
Pork fillet Ral with cheese cream and glazed onions
No work chicken with langoustins
Duck magret with orange and mustard (sup 3€)
Seafood paella (minimum 2 persons)
Vegetable paella (minimum 2 persons)
Magret and foie paella with mushrooms and truffle oil (minimum 2 persons)

36€/pers. (VAT Included)

includes: bread, water and coffee or dessert

CARTA DE POSTRES

Mousse de xocolata blanca i mango (sup 3,50€)

Coulant de xocolata negra 70% amb sorbet de mandarina (sup 3,50€)

Pastís de formatge (sup 3,50€)

Fruita de temporda

Assortiment de gelats i sorbets

Assortiment de formatges (Pot ser sense fruits secs) (sup 3,50€)

Flam de Baileys (sup 3,50€)

Crema de formatges amb base de galeta

Profiteroles

CARTA DE POSTRES

Mousse de xocolate blanco y mango (sup 3,50€)

Coulant de chocolate negro 70% con sorbete de mandarina (sup 3,50€)

Pastel de queso (sup 3,50€)

Fruta de temporda

Surtido de helados y sorbetes

Surtido de quesos (Puede ser sin frutos secos) (sup 3,50€)

Flan de Baileys (sup 3,50€)

Crema de quesos con base de galleta

Profiteroles

DESSERTS

Mousse au chocolat blanc et à la mangue (sup 3,50€)

Coulant au chocolat noir 70% avec sorbet à la mandarine (sup 3,50€)

Gâteau au fromage (sup 3,50€)

Fruits de saison

Assortiment de glaces et de sorbets

Assortiment de fromages (peut être sans noix) (sup 3,50€)

Flan au Baileys (sup 3,50€)

Crème au fromage avec base de biscuits

Profiteroles

DESSERTS

White chocolate and mango mousse (sup 3,50€)

70% dark chocolate coulant with mandarin sorbet (sup 3,50€)

Cheese cake (sup 3,50€)

Seasonal fruits

Assortment of ice creams and sorbets

Assortment of cheeses (can be without nuts) (sup 3,50€)

Baileys Flan (sup 3,50€)

Cheese cream with a biscuit base

Profiteroles