



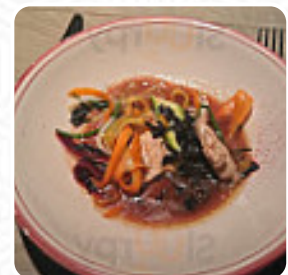
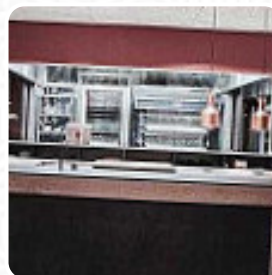
Carta de menús Aire

<https://carta.menu>

Calle de Orfila, 7, Madrid, 28010, Comunidad de Madrid, Spain

xtension://cjpahdlnbpafiamejdnhcphjbkeiagm/document-blocked.html?

3A%22http%3A%2F%2Fiyfbodn.com%2F%3Fdn%3Dairerestaurante.com%26pid%3D9POT3387I%70c2%26noads%3Dhttp%253A%252F%252Fiyfb



La **carta de Aire** 's de Comunidad de Madrid incluye **20** comidas. En promedio los comidas o bebidas en la [carta](#) cuestan aproximadamente 16 €. Las categorías pueden ser visualizadas en la carta de menú a continuación. El ambiente acogedor de las rotiserías francesas resalta al entrar a Aire. En este restaurante, se preparan aves con un toque diferente y elegante. Se sirven aves de granjas sostenibles de Francia y España, ofreciendo una variedad de recetas internacionales cocinadas al momento en su cocina abierta. Cada plato viene con una deliciosa descripción en el menú, contando su historia única. Desde los huevos de gallinas criadas en la Vera extremeña hasta el pichón de la finca francesa de Mont Royal, cada opción cuenta con un pedigrí distinguido. Destacan el coquelet marinado en cava y la perdiz de Las Landas escabechada, combinando lo tradicional con lo moderno de manera excepcional.

Carta de menús Aire



Bocadillos

CROQUETAS

Este Tipo De Platos Se Sirven

POSTRES

Guarniciones

GUIISO DE CEBOLLITAS, OLIVAS Y TOCINETA, CLÁSICO
ACOMPAÑAMIENTO DE LAS AVES EN COCOTTE 4 €

ENSALADA VERDE ALIÑADA 4 €

PURÉ DE PATATA DUQUESA, TERMINADO AL HORNO CON QUESO PARMESANO 4 €

En Rotisserie

COQUELETTE PARA UNA PERSONA PEQUEÑA AVE DE CRÍA EN LIBERTAS QUE MARINAMOS Y ASAMOS CON HIERBAS DE LA PROVENZA Y LO ACOMPAÑAMOS DEL JUGO DE SU ASADO 18 €

PICHÓN DE SANGRE PARA UNA PERSONA EL REY DE LAS AVES ASADAS QUE NOSOTROS ACOMPAÑAMOS CON UNA SALSA DE TRUFA Y FOIE 26 €

PATO NANTES PARA DOS PERSONAS DE LA FAMILIA DE PATOS DE GRANJA MÁS PEQUEÑOS, SERVIDO A L'ORANGE, SU SALSA POR ANTONOMASIA 22 €

Nuestros Guisos De Aves Más Gourmet

ALBÓNDIGAS DE FAISANA EN SALSA DE TRUFA, CREMA DE APIO Y PATATA PAJA 19 €

JAMONCITOS DE PINTADA RELLENOS AL CHILINDRÓN ELABORACIÓN CLÁSICA DEL NORESTE DE ESPAÑA, GRAN ZONA PRODUCTORA DE AVES 22 €

GALLO AL VINO TINTO CON BUTIFARRA 22 €

PERDIZ A LA TOLEDANA CON GUIISO DE ALUBIAS CLÁSICO ESTOFADO MANCHEGO CON ALUBIAS MELOSAS 21 €

Entradas A Compartir

PATE DE CAMPAÑA A LA PIMIENTA VERDE CON FRUTOS ROJOS LA FORMA MÁS TRADICIONAL DE PATÉ MEZCLANDO AVE Y CERDO, UN PATÉ RUSTICO EN SABOR Y TEXTURA. 14 €

HUEVO POCHADO CON GUIISO DE SETAS Y HEBRAS DE JAMÓN DE PATO UN PLATO, GRAN SABOR CON HUEVOS DE GALLINAS CRIADAS EN LIBERTAD 17 €

VERDURAS DE HUERTA SALTEADAS EN COCOTTE CON CALDO DOBLE DE AVE Y MOLLEJAS DE PATO 14 €

ENSALADA CESAR PECHUGA A LA BRASA, PARMESANO, CROUTON DE PAN Y SU ALIÑO DE ANCHOAS NO PODÍA FALTAR LA ENSALADA DE AVE MÁS FAMOSA DEL MUNDO 12 €

TARTAR DE PATO, CRUJIENTE DE PARMESANO Y TOSTAS DE PAN DE PUEBLO NUESTRO YA FAMOSO ALIÑO PARA EL PATO QUE EMPIEZA A SER MARCA DE AIRE 21 €

CARPACCIO DE OCA CON ENSALADA DE FRUTAS Y VERDURAS ENCURTIDAS CUENTA LA LEYENDA QUE EL NOMBRE LO TOMA DE LOS TÁRTAROS DE LAS ESTEPAS DEL CENTRO DE ASIA. NOSOTROS LO PICAMOS AL MOMENTO CON SU 18 €

Carta de menús Aire



CROQUETAS DE AVE AL ESTILO DE LA ABUELA MI ABUELA AÑADÍA A SU BECHAMEL CREMOSA, UNOS HUEVOS DE SUS GALLINAS QUE LAS DIFERENCIABA DE TODAS LAS CROQUETAS

12 €

FOIE MICUIT SERVIDO CON TOSTAS Y CREMA DE HIGOS EL PUNTO DE COCCIÓN MÁS DELICADO DEL FOIE GRASS RESPETANDO SU MÁXIMO SABOR Y CONSISTENCIA.

24 €

Carta de menús *Aire*



Aire

Calle de Orfila, 7, Madrid, 28010,
Comunidad de Madrid, Spain

Horario de apertura:

Lunes 13:00 -16:00
Martes 13:00 -16:00
Miércoles 13:00 -16:00
Jueves 13:00 -16:00
Viernes 13:00 -16:00
Sábado 13:00 -16:00
Domingo 13:00 -16:00

Hecho con carta.menu

 gallery image

