

## Entradas a compartir

**Foie micuit servido con tostas y crema de higos** *media 14 entera 24*

El punto de cocción más delicado del Foie Grass respetando su máximo sabor y consistencia.

**Pate de campaña a la pimienta verde con frutos rojos** *media 9 entera 14*

La forma más tradicional de pate mezclando ave y cerdo, un pate rustico en sabor y textura.

**Croquetas de ave al estilo de la abuela** *media 6 entera 12*

Mi abuela añadía a su bechamel cremosa, unos huevos de sus gallinas que las diferenciaba de todas las croquetas.

**Carpaccio de oca con ensalada de frutas y verduras encurtidas** *media 10 entera 18*

Finas lonchas de pechuga de oca en semi-salazón a la mezcla de pimientas y ahumada en casa.

**Tartar de pato, crujiente de parmesano y tostas de pan de pueblo** *media 12 entera 21*

Nuestro ya famoso aliño para el pato que empieza a ser marca de Aire.

**Ensalada Cesar pechuga a la brasa, parmesano, crouton de pan y su aliño de anchoas** *entera 12*

No podía faltar la ensalada de ave más famosa del mundo.

**Verduras de Huerta** *entera 14*

Salteadas en cocotte con caldo doble de ave y mollejas de pato.

**Huevo pochado con guiso de setas y hebras de jamón de pato** *entera 17*

Un plato, gran sabor con huevos de gallinas criadas en libertad.



## En rotisserie

**Coquelette para una persona** *entera 18*

Pequeña ave de cría en libertas que marinamos y asamos con hierbas de la Provenza y lo acompañamos del jugo de su asado.

**Pichón de sangre para una persona** *entera 26*

El rey de las aves asadas que nosotros acompañamos con una salsa de trufa y foie.

**Pato Nantes para dos personas** *22 por persona*

De la familia de patos de granja más pequeños, servido a l'orange, su salsa por antonomasia.

Hemos pensado unas guarniciones para que usted pueda acompañar a su gusto

- Puré de patata duquesa, terminado al horno con queso parmesano 3,50
- Ensalada verde aliñada 3.50
- Guiso de cebollitas, olivas y tocineta, clásico acompañamiento de las aves en cocotte 3,50

## Nuestros guisos de aves más gourmet

**Albóndigas de Faisana** *entera 19*

En salsa de trufa, crema de apio y patata paja.

**Jamoncitos de pintada rellenos al chilindrón** *entera 22*

Elaboración clásica del noreste de España, gran zona productora de aves.

**Gallo al vino tinto con butifarra** *entera 22*

Un lujo de guiso que nos remontara a paraje llenos de tranquilidad y sosiego.

**Perdiz a la toledana con guiso de alubias** *entera 21*

Clásico estofado manchego con alubias melosas



