



Aire  
DE MAR  
arena

**MENÚ DEGUSTACIÓN**  
TASTING MENU

**LUZ DE AYUR**

CROQUETA DE POTAJE CANARIO CON  
CREMA DE BATATA A LA NARANJA  
**CANARY STEW CROQUETTE WITH SWEET  
POTATO AND ORANGE CREAM**

**ERYTHAI**

CEVICHE DE ATÚN PATUDO CON PAPAYA,  
AGUACATE Y AIRE DE HIERBAS CITRICAS  
**BIGEYE TUNA CEVICHE WITH PAPAYA,  
AVOCADO AND AIR OF CITRUS HERBS**

**NÉCTAR DE ESQUERIA**

SOPA DE COCO Y HIERBA LIMÓN  
CON BRASEADO DE VERDURAS  
**COCONUT AND LEMON HERB SOUP  
WITH BRAISED VEGETABLES**

**MUÑEIRA DEL ATLÁNTICO**

VIEIRAS RUSTIDAS CON CALDO UNTUOSO  
DE IBÉRICO Y GACHAS DE MILLO Y CALABAZA  
**ROASTED SCALLOPS WITH UNCTUOUS BROTH  
OF IBERIAN PORK AND CORN AND PUMPKIN PORRIDGE**

**RIZ ROUGE**

SOLOMILLO DE TERNERA CON FALSO RISOTTO DE  
PUNTALETEY SETAS DE TEMPORADA  
**VEAL TENDERLOIN WITH PUNTALETTE AND  
SEASONAL MUSHROOMS MOCK RISOTTO**

**AVENTURA AQAHWI**

FINANCIER DE AVELLANAS CON RELLENO  
DE CACAO Y ESPUMA DE CHOCOLATE RUBIO  
**HAZELNUT FINANCIER WITH COCOA FILLING  
AND BLOND CHOCOLATE FOAM**

**60€**

MARIDAJE / BEVERAGE PAIRING

**30€**

