

¡Pregunta por
nuestras sugerencias!
Ask for
our suggestions!

CARTA AYRE GRAN HOTEL COLÓN

Precios con IVA incluido | Prices include VAT

 Cocina abierta hasta 23:00h | Kitchen open until 11 pm.



Horario desayunos de 08:00h a 12:00h | Breakfast hours 8 am. to 12 pm.

Desayuno completo | Full breakfast



Expreso: café / infusión con bollería o barrita	3,90 €
Express: coffee / tea, pastries or toast	
Básico: café / infusión con bollería o barrita y zumo de naranja	4,60 €
Basic: coffee / tea, pastries or toast and orange juice	
Energético: café / infusión con tostada de la carta y zumo de naranja	6,50 €
Energy: coffee / tea with toast from the menu and orange juice	
Saludable: café / infusión con bol de yogur de la carta y zumo de naranja	6,50 €
Healthy: coffee / tea with a bowl of yoghurt from the menu and orange juice.	

Tostadas | Toast



5,40€

Jamón con tomate Ham with tomato
Jamón de pavo con queso fresco Turkey thins with fresh cheese
Queso manchego con tomate natural Manchego cheese with natural tomato
Salmón marinado con queso crema Gravalax with cream cheese

Pruébalas en pan payes | Try them on loaf bread

*Añade aguacate a tu tostada por sólo 1,00 € más | *Add avocado to your toast for only 1,00 € more

Bol de yogur | Yoghurt bowl



5,40€

Con ensalada de fruta natural With Fresh fruit salad
Con cereales y fruta With cereals and fruit

Elige: avena, granola o muesly / Platano, piña o kiwi

Choose: oatmeal, granola or muesly / Banana, pineapple or kiwi fruit

Huevos | Eggs

Tortilla francesa Omelette
Revueltos Scrambled eggs
Huevos fritos Fried eggs
Pincho de tortilla Spanish omelette



5,40€

*Añade bacon, queso verduras o jamón por 0,50€ más | *Add bacon, cheese, vegetables or ham for €0,50 more

Bollería | Pastries

Napolitana de chocolate Pain au chocolat
Croissant Croissant
Bizcocho casero Homemade cake



2,10€

Cafés & Infusiones | Coffee & Herbal teas



Solo Espresso	2,00 €	Capuchino Capuccino	2,90 €
Cortado Macchiato	2,10 €	Bombón Espresso with condensed milk	2,90 €
Con leche Coffee With milk	2,50 €	Infusiones Herbal teas	2,50 €
Americano American coffee	2,10 €		

Saludables | Healthy

Ensalada Mixta Green salad Mezclum, tomate, espárragos, atún, huevos camperos, maíz , cebolla, pepino y aceitunas. Aliñada con vinagreta pomodoro. Mezclum, tomato, asparagus, tuna, free range eggs, corn, onion, cucumber and olives. Seasoned with pomodoro vinaigrette.	10,75 €
Ensalada de queso de cabra Goat's cheese salad Mezclum, queso de cabra gratinado, nueces, dulce de membrillo, gajos de naranja y tomate Cherry. Aliñada con vinagreta de frutos rojos. Mezclum, gratin goat cheese, walnuts, quince jam, orange segments and Cherry tomato. Seasoned with red fruit vinaigrette berry.	13,75 €
Ensalada de perdiz Partridge salad Mezclum, perdiz escabechada casera, manzana confitada, cebolla encurtida, gajos de naranja y tomate deshidratado. Aliñada con su jugo. Mezclum, homemade pickled partridge, candied apple, pickled onion, orange segments and sundried tomato. Seasoned with its juice.	15,00 €
Ensalada Cesar Caesar salad Lechuga Iceberg, croûtons , palomitas de pollo , queso parmesano y salsa Cesar. Iceberg lettuce, croûtons, chicken popcorn, Parmesan cheese and Caesar dressing.	12,50 €
Carpaccio de tomate azul con burrata de búfala y rúcula. Aliñada con vinagre balsámico y miel. Blue tomato carpaccio with buffalo burrata and rocket. Dressed with balsamic vinegar and honey.	16,50 €
Salmorejo córdobes. Cold tomato cream, garlic, bread, vinegar and oil. Served with Iberian ham shavings, chopped egg and cherry tomato.	9,00 €
Crema fría de patata, puerros y reducción de nata. Servida con nido de puerros y virutas de queso crujiente. Cold potato cream, leeks and cream reduction soup. Served with a nest of leeks and crispy cheese shavings.	7,50 €
Janatomos de verdura acompañados con mahonesa ponzu. Rice with vegetables dumplings served with mayo-ponzu.	12,50 €
Espárragos trigueros acompañados con salmón marinado con aroma de citricos y salsa holandesa. Grilled wild asparagus accompanied with Gravad lax salmon with a scent of citrus and hollandaise sauce.	17,50 €
Alcachofas confitadas con crema de boletus. Confit artichokes served with boletus cream.	14,25 €
Provolone al grill con salsa de tomate provenzal. Gratin provolone cheese with tomato.	12,25 €
Verduras salteadas con la salsa agridulce tonkatsú. Sautéed vegetables with sweet and sour tonkatsu sauce.	11,90 €

Para compartir | To share

Croquetas caseras (jamón o boletus o marisco). Selection of croquettes (cured ham or boletus or seafood).	13,00 €
Tartar de salmón con salsa eneldo. Salmon tartar with dill sauce.	19,75 €
Patatas revolconas con torreznos. Fried sautéed mash potatoes with pork crackings, onion and paprika.	11,00 €
Alitas de pollo a la barbacoa. Bbq chicken wings.	10,00 €
Anillas de calamar a la andaluza. Andalusian style fried squid rings.	16,50 €
Tortilla trufada. Truffled spanish omelette.	13,75 €



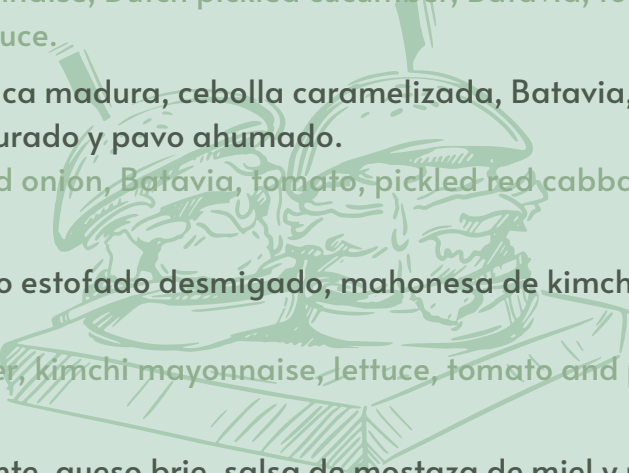
Pasta | Pasta

Tagliatelle con salsa boloñesa. Tagliatelle bolognese.	12,75 €
Tagliatelle al pesto. Tagliatelle with pesto sauce.	13,00 €
Tagliatelle con queso y pimienta. Tagliatelle with cheese and pepper sauce.	11,00 €

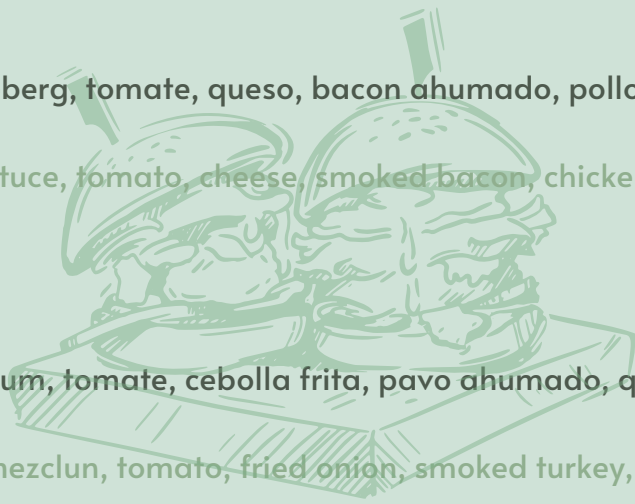


Burgers & Sandwiches

Hamburguesa de carne de cerdo mechada, mahonesa, pepino holandés encurtido, Batavia, tomate, cebolla frita y salsa de queso cheddar. Shredded pork burger, mayonnaise, Dutch pickled cucumber, Batavia, tomato, fried onion and cheddar cheese sauce.	15,50 €
Hamburguesa de carne de vaca madura, cebolla caramelizada, Batavia, tomate, lombarda encurtida, queso curado y pavo ahumado. Ripe beef burger, caramelized onion, Batavia, tomato, pickled red cabbage, cured cheese and smoked turkey.	14,75 €
Hamburguesa de rabo de toro estofado desmigado, mahonesa de kimchi, lechuga, tomate y queso provolone. Stewed shredded oxtail burger, kimchi mayonnaise, lettuce, tomato and provolone cheese.	15,75 €
Hamburguesa de pollo crujiente, queso brie, salsa de mostaza de miel y mango, lechuga, tomate y cebolla dulce. Crispy chicken burger, brie cheese, honey mustard and mango sauce, lettuce, tomato and sweet onion.	13,75 €

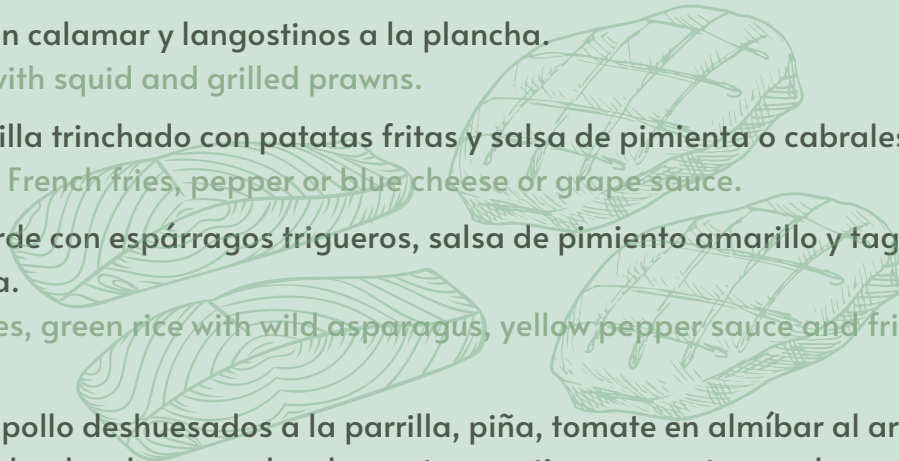


Club sandwich con lechuga iceberg, tomate, queso, bacon ahumado, pollo, huevo y mahonesa	12,00 €
Club sandwich with iceberg lettuce, tomato, cheese, smoked bacon, chicken, egg and mayonnaise.	
Sandwich jamón y queso	12,00 €
Ham and cheese sandwich.	
Fajita de pollo crujiente, mezclun, tomate, cebolla frita, pavo ahumado, queso rallado y salsa andaluza.	12,25 €
Crispy chicken or beef fajita, mezclun, tomato, fried onion, smoked turkey, grated cheese and Andalusian sauce.	
Fajita de ternera, lechuga, tomate, cebolla roja, perejil, queso viejo y salsa andaluza.	12,25 €
Beef fajita, lettuce, tomato, fried red onion, parsley, matured cheese and Andalusian sauce.	



Y además... | And furthermore...

Risotto de mar con calamar y langostinos a la plancha.	22,00 €
Seafood risotto with squid and grilled prawns.	
Entrecot a la parrilla trinchado con patatas fritas y salsa de pimienta o cabrales o uvas.	22,00 €
Grilled steak with French fries, pepper or blue cheese or grape sauce.	
Corvina, arroz verde con espárragos trigueros, salsa de pimiento amarillo y tagliatelle de zanahoria frita.	21,00 €
Grilled sea croakes, green rice with wild asparagus, yellow pepper sauce and fried carrot tagliatelle.	
Contra muslos de pollo deshuesados a la parrilla, piña, tomate en almíbar al aroma de tomillo, endivia a la plancha con salsa de mostaza antigua y menta y mahonesa al curry.	13,25 €
Grilled boneless chicken thighs, pineapple, tomato in thyme-scented syrup, grilled endive with old-fashioned mustard and mint sauce and curry mayonnaise.	



Postres | Desserts

Brownie de chocolate con helado.	8,00 €
Brownie with ice cream.	
Flan casero con salsa de mandarinas.	6,00 €
Homemade crème caramel with tangerines.	
Strudel de manzana con helado.	8,00 €
Apple strudel with ice cream.	
Tarta de queso con frambuesa.	7,75 €
Cheesecake with raspberry.	
Copa de helado con crema Chantilly.	7,75 €
Ice cream with Chantilly.	
Mosaico de fruta de temporada.	8,75 €
Sliced fresh fruit.	



Aguas & Refrescos | Water & Soft Drinks

Agua (100cl) Water (100cl)	3,00 €	Refresco Soft drink	3,25 €
Agua (33cl) Water (33cl)	1,75 €	Agua con gas (33cl) Sparkling water (33cl)	2,25 €

Cervezas | Beers

Cibeles Rubia Cibeles Rubia	4,50 €	Mahou 5* Mahou 5*	3,50 €
Coronita Coronita	4,50 €	Heineken sin Heineken 0%	3,50 €
Heineken, caña Heineken draft beer	2,75€	Alhambra reserva 1925 Alhambra reserva 1925	4,50 €
Heineken, doble Heineken draft beer	4,75€	La Virgen "Madrid lager" La Virgen "Madrid lager"	4,50 €

Vinos | Wines

Tinto D. O. Rioja Red wine D. O. Rioja	3,00 €	14,25 €	D'orio 2020. D. O. Madrid D'orio 2020. D. O. Madrid	3,25€	19,50 €
Tinto D. O. Ribera Red wine D. O. Ribera	3,00 €	18,25 €	Puerta del Sol. D.O. Madrid Puerta del Sol. D.O. Madrid	3,25€	19,50 €
Blanco D. O. Rueda White wine D. O. Rueda	3,25 €	18,25 €	Blanco Albariño White wine Albariño	4,00€	18,75 €
Rosado D. O. Navarra Rosé wine D. O. Navarra	3,25 €	18,25 €	Reserva Rioja Reserva Rioja	4,50 €	21,00 €

Champagne | Champagne

Moët Chandon brut nature Moët Chandon brut nature	55,00 €	Freixenet benjamín (20cl) Freixenet benjamín (20cl)	6,50 €
Rigol brut nature Rigol brut nature	5,00 €	16,50 €	

Copas | Long drinks

Ginebra Gin	8,25 €	Ron premium Premium Rum	11,50 €
Ginebra premium Premium Gin	11,50 €	Whisky Whisky	8,25 €
Vodka Vodka	8,25€	Whisky premium remium Whisky	11,50 €
Ron Rum	8,25 €		

Cócteles | Cocktails

Madrid Sour 13,00€

Ginebra de Madrid, Zumo de limón, Sirope de azúcar, Clara de huevo
Gin from Madrid, lemon juice, syrup, egg white

Blue Canarian 13,00€

Ron blanco, Curaçao azul, Zumo de limón, Cointreau, Sirope de coco
White rum, blue Curaçao, lemon juice, Cointreau, coconut syrup

Mojito Violeta 13,00€

Ron blanco, Lima de dados, Azúcar, Hierba buena, Soda, Sirope de violeta
White rum, limes squares, sugar, mint, soda, Violeta sweets syrup

Grape Martini 13,00€

Uva natural, Vodka, Zumo de limón, azúcar líquido
Fresh grapes, Vodka, lemon juice, liquid sugar

Retiro 13,00€

Sirope de azúcar, Zumo de naranja, Licor de menta
Sugar syrup, orange juice, mint liquor

The Grape 11,50€

Zumo de uva, Limón, Sirope de fresa
Grape juice, lemon, strawberry syrup

White Sangría 13,00€

Vino blanco, Cointreau, Dry Martini, Azúcar, Frutas: manzana, naranja, limón

White wine, Cointreau, Dry Martini, sugar, fruits: apple, orange, lemon

Expreso Martini 13,00€

Vodka, Licor de café, Sirope de azúcar, Café
Vodka, coffee liquor, sugar syrup, coffee