

FLEISCH UND FISCH / VIANDE ET POISSON

Rinderfilet mit "Sa Pobla" -Kartoffeln, Gemüse und Portsoße 24,00 €
Filet de bœuf avec pommes de terre "Sa Pobla", légumes et sauce au porto

Rote garnelen aus Sóller mit Salz-Maldon (200 Gramos) 30,00 €
Crevettes rouges de Sóller au sel maldon (200 grammes)

Wilder Seebarsch mit Gemüse und Selleriecreme 24,00 €
Loup de mer sauvage au légumes et céleri crémeux

FÜR DIE KLEINERE / POUR LES JEUNES

Hühnerfinger mit Pommes frites 10,00 €
Doigts de poulet avec des frites

Taglieloni mit Tomatensauce 9,00 €
Taglieloni à la sauce tomate

NACHTISCHE / DESSERTS

Tarte Tatin mit Vanilleeis 6,00 €
Tarte Tatin à la crème glacée à la vanille

Sóller Zitronen-Sorbet 5,00 €
Sorbet aux agrumes de Sóller



Utilizamos productos frescos, naturales y preferentemente locales para elaborar una verdadera cocina mediterranea

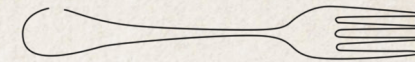
Nous utilisons des produits frais, naturels et de preference locaux pour creer une vrai cuisine mediterraneenne

We use fresh, natural and preferably local ingredients for a real mediterranean cuisine

Wir verwenden hauptsächlich lokale, natürliche und frische Produkte für unsere gesunden, mediterranen Gerichte



Snack Menu



10:00 - 19:00

bar & petit restaurant **airecel**

ZUM BEGINN / POUR COMMENCER

Hausgemachte Krokette mit Tomaten-Marmelade Croquettes maison à la confiture de tomate	10,00 €
Tintenfisch nach andalusischer Art mit Chili-Mayonese Calmars andalous à la mayonnaise au chili	14,00 €
Jabugo Iberico-Schinken-Platte mit geröstetem mallorquinischen Brot Jambon Jabugo Iberico et pain brun de Majorque	15,50 €
V Pommes frites teller Assiette de frites	7,50 €
V Hummus aus Roter Beete mit Sticks Houmous de betterave rouge avec des bâtons croquants	8,50 €
V Guacamole mit Schwarzbrot Guacamole au pain brun	9,00 €
V Paprikaschoten "Del padrón" Poivrons "Del Padrón"	9,00 €
Garnelen-Schweinefleisch-Tacos mit Paprika Tacos de crevettes et de porc aux poivrons	13,00 €
Knuspriges Hähnchen mit Honig-Senf-Sauce Poulet croustillant à la moutarde et au miel	12,00 €
V Brava-Kartoffeln mit Aioli Pommes de terre épicées "Brava" avec allioli	9,00 €
Frittierte garnelen mit Orangen-Thaisauce Crevettes frites à la sauce thai à l'orange	11,50 €
V Edamame mit Zitronen und Orangen Edamame au citron et à l'orange	9,00 €
Hähnchen Dumplings und Pilze mit Schwarzer Sauce Dumplings de poulet et champignons à la sauce noire	11,00 €

BROT, OLIVEN UND ALIOLI / PAIN, OLIVES ET "ALIOLI" 2,50 €

V vegetariano - vegetarian - vegetarisch - végétarien

PASTA UND PAELLAS / PÂTES & PAELLAS

V Taglieloni mit Tomatensauce Taglieloni à la sauce tomate	12,00 €
V Penne mit Pestosauce Penne à la sauce pesto	13,50 €
Penne mit Bolognese sauce Penne à la sauce bolognaise	14,00 €
Traditionelle Airecel Paella (Min. 2 personen und bis 15:30) Paella Airecel Traditionnelle (Min. 2 personne et jusqu'à 15:30)	17,00 € p.p.

HAMBURGERS & SANDWICHES

Sandwich mit Schinken und Käse Sandwich au jambon et au fromage	11,00 €
Club Sándwich 2019 Club sándwich 2019	14,00 €
Angus Burger mit Käse, Speck und Pommes frites Hamburger Angus avec du fromage, du bacon et des frites	15,00 €
Deluxe Burger mit karamellisierten Zwiebeln und Ziegenkäse Burger Angus de luxe avec l'oignon caramélisé, fromage de chèvre et des frites	16,00 €

SALATE / SALADES

Caesar-Salat mit Hühnchen, Sardellen, Croutons und Caesar-Soße Salade César au poulet, anchois, croûtons et de la sauce césar	13,00 €
V Caprese-Salat mit Büffelmozzarella Salade caprese à la mozzarella di bufala	12,50 €
V Rucola Salat, Guacamole mit Cherry-Tomaten und roten Zwiebeln Salade roquette, Guacamole à la tomate cerise et à l'oignon violet	11,50 €
V Gemischter Salat, Spargel, Tomate und Karotte Salade mixte, asperges, tomates et carottes	10,00 €

*mit Thunfisch / avec du thon

+ 2,00 €