

CARNES Y PESCADOS / MEATS AND FISH

Solomillo de ternera con patato de Sa Pobla, verduritas y Salsa de Oporto 24,00 €
Beef sirloin with "Sa Pobla" potatoes, vegetables and Porto sauce

Gambas rojas de Sóller con sal maldon (200 Gramos) 30,00 €
Soller red prawns with Maldon sea salt (200 gramms)

Lubina salvaje con verduras y apio cremoso 24,00 €
Wild sea bass with vegetables and creamy celery

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS / FOR THE YOUNGER

Fingers de pollo caseros con patatas fritas 10,00 €
Home-made chicken fingers with fries

Taglieloni con salsa de tomate 9,00 €
Taglieloni with tomato sauce

POSTRES / DESSERTS

Tarta Tatín con helado de vainilla 6,00 €
Tarte Tatin with vanilla ice cream

Sorbete de cítricos de Sóller 5,00 €
Sóller citrus sorbet



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

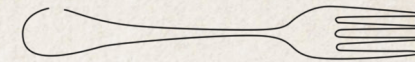
Nous utilisons des produits frais, naturels et de preference locaux pour creer une vrai cuisine mediterraneenne

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

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



Snack Menu



10:00 - 19:00

bar & petit restaurant **airecel**

PARA EMPEZAR / TO START

Croquetas caseras con mermelada de tomate Home-made croquettes with tomato jam	10,00 €
Calamares a la Andaluza con mayonesa de chile Andalusian style fried calamari with chili mayonnaise	14,00 €
Plato de jamón de Jabugo (100gr.) con pan moreno mallorquín Jabugo Iberico Ham dish (100 gr.) with Mallorcan brown bread	15,50 €
V Plato de patatas fritas French fries serving	7,50 €
V Hummus de remolacha con palitos crujientes Beetroot hummus with crunchy sticks	8,50 €
V Guacamole con pan moreno Guacamole with brown bread	9,00 €
V Pimientos de Padrón "Padrón" peppers	9,00 €
Tacos de langostino y cerdo con pimientos Prawns and pork tacos with peppers	13,00 €
Pollo crujiente con salsa de mostaza y miel Crispy chicken with mustard and honey sauce	12,00 €
V Patatas bravas con alioli Spicy "Bravas" potatoes with allioli	9,00 €
Langostinos fritos con salsa thai de naranja Fried prawns with orang thai sauce	11,50 €
V Edamame con limón y naranja Edamame with lemon and orange	9,00 €
Dumplings de pollo y setas con salsa negra Chicken and mushrooms dumplings with black sauce	11,00 €

PAN CON OLIVAS ALIOLI / BREAD WITH OLIVES & "ALIOLI" 2,50 €

V vegetariano - vegetarian - vegetarisch - végétarien

PASTA Y ARROCES / PASTA & PAELLAS

V Taglieloni con salsa de tomate Taglieloni with tomato sauce	12,00 €
V Penne con salsa pesto Penne with pesto sauce	13,50 €
Penne con salsa boloñesa casera Penne with home-made bolognese sauce	14,00 €
Paella tradicional Airecel (Min. 2 personas y hasta las 15:30) Traditional Airecel paella (Min. 2 people & until 15:30)	17,00 € p.p.

HAMBURGERS & SANDWICHES

Sandwich de jamón york y queso Ham and cheese sandwich	11,00 €
Club Sándwich 2019 Club sándwich 2019	14,00 €
Hamburguesa de Angus con queso, bacon y patatas fritas Angus cheeseburger with bacon and chips	15,00 €
Hamburguesa Angus deluxe con cebolla caramelizada, queso de cabra y patatas fritas Deluxe Angus burger with caramelized onion, goat's cheese and fries	16,00 €

ENSALADAS / SALADS

Ensalada César de pollo Chicken Caesar salad (Chicken salad, anchovies, croutons, cesar sauce)	13,00 €
V Ensalada caprese con mozzarella bufala Caprese salad with buffalo mozzarella	12,50 €
V Ensalada de rúcola, Guacamole, tomate cherry y cebolla morada Rocket salad, Guacamole, cherry tomato and red onion	11,50 €
V Ensalada mixta con espárragos, tomate y zanahorias Mixed salad with asparagus, tomato and carrots	10,00 €

*con atún / with Tuna

+ 2,00 €