

Airecel Restaurant

Port de Sóller

Para compartir

Costilleja , salsa bbq , daikon y menta	11,00 €
Alcachofas , setas , alioli de hierbas y Jabugo	11,50 €
Consomé de gallina , cuscús , huevo poché , papada y varia negra mallorquina	12,50 €
Albóndigas de rabo buey , apio cremoso , rúcula y cebolla frita	14,00 €
Vieiras , boletus confitados, membrillo , endivias y chalotas	17,00 €
Berenjenas rellenas de confit de pato, salsa de tomate y albahaca	14,00 €
Foie con ensaimada, reducción de Palo y ciruela	17,00 €
Dumplings de pollo con salsa negra y aceite de chiles	11,00 €
Pan moreno mallorquin, creme fraiche de albahaca, bacalao y piñones	12,00 €

PRINCIPALES

Pescado del día con tres texturas de alcachofa y langostinos	19,00 €
Lubina con guisantes , panceta, salsa de curry y calamar	24,00 €
Gambas de Sóller con sal Maldon	30,00 €
Carrilleras de ternera , apio, tagliolini con hierbas y boletus	16,00 €
Dúo de cordero , col cremosa y zanahorias	17,00 €
Pollo campero entero con verduras (para 2 personas)	18,50 € por persona
Solomillo de ternera con patato de Sa Pobla, verduras y Salsa de Oporto	24,00 €

POSTRES

Creme brulee de café con helado de anís	6,50 €
Plátano flambé , crumble y sorbete de chocolate blanco	6,50 €
Texturas de chocolate 2019	7,50 €
Variación de quesos nacionales con mermelada de tomate de Sóller	9,00 €



Por favor consulte con nuestro personal en caso de alergias o intolerancias alimentarias

Airecel Restaurant

Port de Sóller

To share

Pork ribs, bbq sauce, daikon and mint	11,00 €
Artichokes, mushrooms, herbs aioli and Jabugo ham.....	11,50 €
Chicken consomme, couscous, poached egg, pork jawl and black majorcan sausage	12,50 €
Oxtail meatballs, creamy celery, rocket and fried onions	14,00 €
Scallops, candied boletus, quince, endives and shallots	17,00 €
Eggplant stuffed with duck confit, tomato sauce and basil	14,00 €
Foie with Majorcan ensaimada, reduction of "Palo" and plum	17,00 €
Chicken dumplings with black sauce and chilli oil	11,00 €
Mallorcan brown bread, creme fraiche of basil, cod and pine nuts	12,00 €

MAIN COURSES

Fish of the day with three textures of artichoke and shrimps	19,00 €
Sea bass with peas, bacon, curry sauce and squid	24,00 €
Red prawns from Sóller with Maldon sea salt	30,00 €
Veal Cheeks, celery, tagliolini with herbs and boletus	16,00 €
Lamb duo, creamy cabbage and carrots	17,00 €
Whole free range chicken with vegetables (for 2 people)	18,50 € per person
Beef tenderloin with "Sa Pobla" potatoes, vegetables and Porto sauce	24,00 €

DESSERTS

Coffee creme brulee with anise ice cream	6,50 €
Flambéed Banana, crumble and white chocolate sorbet	6,50 €
Chocolate textures 2019	7,50 €
Assorted spanish cheeses with tomato jam from Sóller	9,00 €



Please inform our staff in case of food allergies or intolerances

Airecel Restaurant

Port de Sóller

Zum Teilen

Schweinerippchen, Bbq-Sauce, Daikon-rettich und Minze.....	11,00 €
Artischocken, Champignons, Kräuter-Aioli und Jabugo-Schinken.....	11,50 €
Hühnerbrühe, Couscous, pochirtes Ei, Doppelkinn und schwarze mallorquinische Wurst	12,50 €
Ochsenchwanzfleischbällchen, cremiger Sellerie, Rucola und Röstzwiebeln	14,00 €
Jakobsmuscheln, kandierte Steinpilze, Quitten, Endivien und Schalotten	17,00 €
Aubergine gefüllt mit Entenconfit, Tomatensauce und Basilikum	14,00 €
Foie mit mallorquinischer Ensaimada, Reduktion von "Palo" und Pflaume	17,00 €
Hühnchen "Dumplings" mit schwarzer Soße und Chiliöl	11,00 €
Mallorquinisches Schwarzbrot, Creme Fraiche mit Basilikum, Kabeljau und Pinienkernen	12,00 €

HAUPTGERICHTE

Fisch des Tages mit drei Texturen aus Artischocken und Garnelen	19,00 €
Seebarsch mit Erbsen, Speck, Currysauce und Tintenfisch	24,00 €
Rote Garnelen aus Sóller mit Maldon Meersalz	30,00 €
Kalbsbäckchen, Sellerie, Tagliolini mit Kräutern und Steinpilzen	16,00 €
Lamm-duo, cremiger Kohl und Karotten	17,00 €
Ganzes Freilandhuhn mit Gemüse (für 2 Personen)	18,50 € Pro Person
Rinderfilet mit "Sa Pobla" -Kartoffeln, Gemüse und Portsoße	24,00 €

NACHTISCHE

Creme brulee von Kaffee mit Aniseis	6,50 €
Bananenflambé, Crumble und weißes Schokoladensorbet	6,50 €
Schokoladentexturen 2019	7,50 €
Sortierte Spanischer Käse mit Tomatenmarmelade von Sóller	9,00 €



Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter im Falle von Allergien oder Unverträglichkeiten

Airecel Restaurant

Port de Sóller

Pour partager

Côtes de porc, sauce barbecue, radis blanc et menthe	11,00 €
Artichauts, champignons, aïoli aux herbes et jambon Jabugo	11,50 €
Consommé de poulet, couscous, œuf poché, jute de porc et boudin noire de Majorque	12,50 €
Boulettes de queue de boeuf, céleri crémeux, roquette et oignons frits	14,00 €
Coquilles Saint-Jacques, cèpes, endives et échalotes confites	17,00 €
Aubergines farcies au confit de canard, sauce tomate et basilic	14,00 €
Foie avec ensaimada de Majorque, réduction de "Palo" et de prune	17,00 €
Ravioles de poulet à la sauce noire et à l'huile de piment	11,00 €
Pain brun de Majorque, crème fraîche au basilic, morue et pignons	12,00 €

PLATS PRINCIPAUX

Poisson du jour avec trois textures d'artichaut et crevettes	19,00 €
Bar aux pois, lardons, sauce au curry et calamars	24,00 €
Crevettes rouges de Sóller au sel de Maldon	30,00 €
Joues de veau, céleri, tagliolini aux herbes et cèpes	16,00 €
Duo d'agneau, chou crémeux et carottes	17,00 €
Poulet fermier entier avec légumes (pour 2 personnes)	18,50 € par personne
Filet de boeuf avec pommes de terre "Sa Pobla", légumes et sauce au porto	24,00 €

DESSERTS

Crème brûlée au café avec glace à l'anis	6,50 €
Banane Flambée, crumble et sorbet au chocolat blanc	6,50 €
Textures au chocolat 2019	7,50 €
Variation de fromages espagnols à la confiture de tomates de Sóller	9,00 €



S'il vous plaît consulter notre personnel en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires