

Airecel Restaurant

Port de Sóller

Entrantes

Gazpacho de tomate y fresa con sardina picante.....	9,00 €
Endivias con roquefort, higos y frutos garrapiñados.....	10,00 €
Burrata con pesto de tomates y rúcula.....	12,00 €
Dumplings de pollo y setas con salsa negra y cilantro.....	11,00 €
Canelón de confit de pato trufado con bechamel de parmesano.....	11,00 €
Tartar de lubina con guacamole, cremoso de sésamo y salsa japonesa.....	13,00 €
Coca mallorquina de verduras, tofu y ceps.....	10,00 €

PRINCIPALES

Arroz cremoso con verduras de temporada.....	14,00 €
Penne con salsa de curry amarillo y langostinos.....	14,00 €
Gambas de Sóller con sal Maldon	30,00 €
Calamar relleno a la mallorquina en su tinta con patata a baja temperatura.....	16,00 €
Paletilla de cordero lechal con couscous al "Ras el Hanout" y yogur.....	19,00 €
Pollo campero entero con verduras salteadas (para 2 personas)	18,50 € por persona
Solomillo de ternera con patatón bravo de Sa Pobla, puré de zanahoria y tomillo.....	23,00 €
Causa ibérica con foie, hummus de remolacha y lima.....	18,00 €

POSTRES

Chocolate amargo, fruta fresca de temporada y helado de haba tonka.....	6,50 €
Mousse de chocolate blanco con dulce de leche y sopa de coco y frambuesa.....	6,50 €
Parfait de café, cremoso de baileys y helado de leche merengada.....	6,50 €
Frutas frescas y sorbetes.....	6,00 €
Lemon Pie Airecel 2019.....	6,00 €

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

Airecel Restaurant

Port de Sóller

Starters

<i>Tomato and strawberry gazpacho with spicy sardine.....</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Endives with roquefort, figs and praline fruits.....</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Burrata with tomato pesto and rocket salad.....</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Chicken and mushroom dumplings with black sauce and cilantro.....</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Truffled duck confit cannelloni with parmesan bechamel.....</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Sea bass tartar with guacamole, sesame cream and Japanese sauce.....</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Majorcan "Coca" (Pizza) with vegetables, tofu and ceps.....</i>	<i>10,00 €</i>

MAIN COURSES

<i>Creamy rice with seasonal vegetables.....</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Penne with yellow curry sauce and prawns.....</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Red prawns from Sóller with Maldon sea salt.....</i>	<i>30,00 €</i>
<i>Stuffed squid mallorquin style in its own ink with low temperature potato.....</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Shoulder of suckling lamb with couscous "Ras el Hanout" and yoghurt.....</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Whole free range chicken with vegetables (for 2 people).....</i>	<i>18,50 €</i> <i>per person</i>
<i>Beef tenderloin with "Sa Pobla" potatoes, mashed carrot and thyme.....</i>	<i>23,00 €</i>
<i>"Causa Iberica" Iberian pork with foie, beet hummus and lime.....</i>	<i>20,00 €</i>

DESSERTS

<i>Bitter chocolate, fresh seasonal fruit and tonka bean ice cream.....</i>	<i>6,50 €</i>
<i>White chocolate mousse with dulce de leche and coconut raspberry soup.....</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Parfait of coffee, creamy of baileys and ice cream of milk merengada.....</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Fresh fruits and sorbets.....</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Lemon Pie Airecel 2019.....</i>	<i>6,00 €</i>

Please inform our staff in case of food allergies or intolerances

Airecel Restaurant

Port de Sóller

Vorspeisen

Tomaten-Erdbeer-Gazpacho mit scharfer Sardine.....	9,00 €
Endivien mit Roquefort, Feigen und knusprigen Früchten.....	10,00 €
Burrata mit Tomatenpesto und rucola.....	12,00 €
Hühnchen "Dumplings" mit schwarzer Soße und Koriander.....	11,00 €
Trüffel-Enten-Confit Cannelloni mit Parmesan-Bechamel.....	11,00 €
Seebarsch-Tartar mit Guacamole, Sesamcreme und Japanische Sauce.....	13,00 €
Mallorquinischer "Coca" (Pizza) mit Gemüse, Tofu und Steinpilze.....	10,00 €

HAUPTGERICHTE

Cremiger Reis mit Saisonsgemüse.....	14,00 €
Penne mit gelber Currysauce und Garnelen.....	14,00 €
Rote Garnelen aus Sóller mit Maldon Meersalz.....	30,00 €
Gefüllte Tintenfisch mallorquinische Art in eigener Tinte mit Tieftemperaturkartoffel.....	16,00 €
Schulter vom Milchlamm mit Couscous "Ras el Hanout" und Joghurt.....	19,00 €
Ganzes Freilandhuhn mit Gemüse (für 2 Personen).....	18,50 € Pro Person
Rinderfilet mit "Sa Pobla" Kartoffeln, Karottenpüree und Thymian.....	23,00 €
"Causa Iberica" Iberisches Schweinefleisch mit Foie, Rübenhummus und Limette.....	20,00 €

NACHTISCHE

Bitterschokolade, frisches Saisonobst und Tonkabohneneis.....	6,50 €
Weißer Schokoladenmousse mit Dulce de Leche und Kokos-Himbeersuppe.....	6,50 €
Parfait von Kaffee, cremig von Baileys und Eiscreme von Milch-Merengada.....	6,50 €
Frisches Obst und Sorbets.....	6,00 €
Lemon Pie Airecel 2019.....	6,00 €

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter im Falle von Allergien oder Unverträglichkeiten

Airecel Restaurant

Port de Sóller

Entrées

Gazpacho aux tomates et aux fraises avec sardines piquantes.....	9,00 €
Endives au roquefort, figues et fruits caramélisés.....	10,00 €
Burrata au pesto de tomates et roquette.....	12,00 €
Ravioles de poulet à la sauce noire et coriandre.....	11,00 €
Cannellonis au confit de canard truffé et béchamel au parmesan.....	11,00 €
Tartare de bar avec guacamole, crème de sésame et sauce japonaise.....	13,00 €
“Coca” (Pizza) majorquine avec légumes, tofu et cèpes.....	10,00 €

PLATS PRINCIPAUX

Riz crémeux aux légumes de saison.....	14,00 €
Penne avec sauce au curry jaune et crevettes.....	14,00 €
Crevettes rouges de Sóller au sel de Maldon.....	30,00 €
Calmars farcis à la majorquine à sa propre encre avec pomme de terre basse température.....	16,00 €
Épaule d'agneau de lait avec couscous “Ras el Hanout” et yaourt.....	19,00 €
Poulet fermier entier avec légumes (pour 2 personnes).....	18,50 € par personne
Filet de boeuf avec pommes de terre “Sa Pobla”, purée de carottes et thym.....	23,00 €
“Causa Iberica “ Porc ibérique au foie, hoummos de betterave et citron vert.....	20,00 €

DESSERTS

Chocolat amer, fruits frais de saison et glace aux fèves tonka.....	6,50 €
Mousse au chocolat blanc avec dulce de leche et soupe aux framboises et noix de coco.....	6,50 €
Parfait de café, crème de baileys et glace de lait merengada.....	6,50 €
Fruits frais et sorbets.....	6,00 €
Lemon Pie Airecel 2019.....	6,00 €

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