

# Airecel Restaurant

*Port de Sóller*

## ENTRANTES FRÍOS

<i>Tartar de lubina, leche de tigre y yema de huevo confitada en aceite de albahaca.....</i>	14,00 €
<i>Burrata con pesto rojo, rúcula y tomates cherry .....</i>	12,50 €
<i>Terrina de foie con castañas, frutos rojos y salsa de Pedro Ximenez .....</i>	18,00 €
<i>Solomillo de ternera poché con escalivada y rebozuelos .....</i>	15,00 €

## ENTRANTES CALIENTES

<i>Crema de foie gras y oporto con setas y trufa negra .....</i>	20,00 €
<i>Raviolis de carrilleras de ternera con parmentier y jugo de carne .....</i>	14,00 €
<i>Sopa de pescado con bogavante y hierbas .....</i>	16,00 €
<i>Endivias confitadas con roquefort y naranja de Sóller .....</i>	11,00 €

## PESCADOS

<i>Gambas rojas de Sóller con sal Maldon .....</i>	30,00 €
<i>Bacalao con risotto de azafrán y mejillón de roca .....</i>	18,50 €
<i>Rodaballo con estofado de alubias y jamón de Jabugo .....</i>	19,00 €
<i>Merluza de pincho con fettucine a las hierbas y salsa de bogavante .....</i>	17,00 €

## CARNES

<i>Solomillo de ternera con tuétano y salsa de trufa .....</i>	24,00 €
<i>Cordero de la sierra de Tramontana en crosta de aceitunas y polenta .....</i>	20,00 €
<i>Lechona mallorquina con puré de patatas ahumado, habas tiernas y salsa de pimentón .....</i>	18,50 €
<i>Pechuga de pollo campero con risotto de bulgur, duxelle de setas y jugo de carne .....</i>	16,50 €

## POSTRES

<i>Nuestro Cheesecake .....</i>	6,00 €
<i>Tarta Tatín de manzana (20 minutos - min. 2 personas) .....</i>	8,00 € por persona
<i>Pavé de chocolate 75%, dulce de leche y coco .....</i>	7,00 €
<i>Frutas frescas y sorbetes de temporada .....</i>	6,50 €

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

# Airecel Restaurant

*Port de Sóller*

## COLD STARTERS

<i>Sea bass tartar, tiger's milk and egg yolk confit in basil oil</i> .....	14,00 €
<i>Burrata with red pesto, rocket and cherry tomatoes</i> .....	12,50 €
<i>Foie terrine with chestnuts, red fruits and Pedro Ximenez sauce</i> .....	18,00 €
<i>Poached veal fillet with escalivada and chanterelles</i> .....	15,00 €

## HOT STARTERS

<i>Cream of foie gras and Oporto with mushrooms and black truffle</i> .....	20,00 €
<i>Veal cheek ravioli with Parmentier and meat juice</i> .....	14,00 €
<i>Fish soup with lobster and herbs</i> .....	16,00 €
<i>Candied endive with Roquefort and orange</i> .....	11,00 €

## FISH

<i>Sóller red prawns with Maldon salt</i> .....	30,00 €
<i>Cod with saffron risotto and rock mussel</i> .....	18,50 €
<i>Turbot with bean stew and Iberian Jabugo ham</i> .....	19,00 €
<i>Hake with herb fettucine and lobster sauce</i> .....	17,00 €

## MEATS

<i>Beef tenderloin with marrow and truffle sauce</i> .....	24,00 €
<i>Lamb from the Tramontana mountains in olive crust and polenta</i> .....	20,00 €
<i>Majorcan suckling pig with smoked potato purée, tender beans and paprika sauce</i> .....	18,50 €
<i>Breast of free-range chicken with bulgur risotto, mushroom duxelle and meat juice</i> .....	16,50 €

## DESSERTS

<i>Our Cheesecake</i> .....	6,00 €
<i>Apple Tarte Tatin (20 minutes - min. 2 persons)</i> .....	8,00 € per person
<i>Chocolate Pave 75%, dulce de leche and coconut</i> .....	7,00 €
<i>Seasonal fruits and sorbets</i> .....	6,50 €

Please inform our staff in case of food allergies or intolerances

# Airecel Restaurant

*Port de Sóller*

## KALTE VORSPEISEN

<i>Seebarschtartar, Tigermilch und Eigelbconfit in Basilikumöl .....</i>	14,00 €
<i>Burrata mit rotem Pesto, Rucola und Kirschtomaten .....</i>	12,50 €
<i>Foie-Terrine mit Kastanien, roten Früchten und Pedro-Ximenez-Soße .....</i>	18,00 €
<i>Pochiertes Kalbsfilet mit Escalivada und Pfifferlingen .....</i>	15,00 €

## HEISSE VORSPEISEN

<i>Foie-Gras-Creme und Portwein mit Pilzen und schwarzen Trüffeln .....</i>	20,00 €
<i>Kalbsbackenravioli mit Parmentier-Kartoffeln und Fleischsaft .....</i>	14,00 €
<i>Fischsuppe mit Hummer und Kräutern .....</i>	16,00 €
<i>Kandierte Endivie mit Roquefort und Orange .....</i>	11,00 €

## FISCH

<i>Rote Garnelen aus Sóller mit Maldon-Salz .....</i>	30,00 €
<i>Kabeljau mit Safranrisotto und Steinmuschel .....</i>	18,50 €
<i>Steinbutt mit Bohneneintopf und iberischem Jabugo-Schinken .....</i>	19,00 €
<i>Seehecht mit Kräuterfettucine und Hummersauce .....</i>	17,00 €

## FLEISCH

<i>Rinderfilet mit Mark und Trüffelsauce .....</i>	24,00 €
<i>Lamm aus dem Tramontana-Gebirge in Olivenkruste und Polenta .....</i>	20,00 €
<i>Mallorquinisches Spanferkel mit geräuchertem Kartoffelpüree, zarten Bohnen und Paprikasauce .....</i>	18,50 €
<i>Hühnerbrust vom Land mit Bulgur-Risotto, Champignon-Duxelle und Fleischsaft .....</i>	16,50 €

## NACHSPEISEN

<i>Unser Käsekuchen .....</i>	6,00 €
<i>Apfelkuchen Tatin (20 Minuten - Mind. 2 Personen) .....</i>	8,00 € pro Person
<i>Schokoladenpastete 75%, dulce de leche und Kokosnuss .....</i>	7,00 €
<i>Frisches Obst und Sorbets nach Saison .....</i>	6,00 €

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter im Falle von Allergien oder Unverträglichkeiten

# Airecel Restaurant

*Port de Sóller*

## LES ENTRÉES À FROID

<i>Tartare de bar, lait de tigre et jaune d'œuf confit à l'huile de basilic .....</i>	14,00 €
<i>Burrata au pesto rouge, roquette et tomates cerises .....</i>	12,50 €
<i>Terrine de foie aux châtaignes, fruits rouges et sauce Pedro Ximenez .....</i>	18,00 €
<i>Filet de veau poché avec escalivada et chanterelles .....</i>	15,00 €

## LES ENTRÉES CHAUDES

<i>Crème de foie gras et porto aux champignons et à la truffe noire .....</i>	20,00 €
<i>Ravioli aux joues de veau avec pommes de terre Parmentier et jus de viande .....</i>	14,00 €
<i>Soupe de poisson au homard et aux herbes .....</i>	16,00 €
<i>Endive confite au Roquefort et à l'orange .....</i>	11,00 €

## POISSONS

<i>Crevettes rouges de Sóller au sel de Maldon .....</i>	30,00 €
<i>Cabillaud avec risotto au safran et moule de roche .....</i>	18,50 €
<i>Turbot avec ragoût de haricots et jambon ibérique de jabugo .....</i>	19,00 €
<i>Merlu avec fettucine aux herbes et sauce au homard .....</i>	17,00 €

## VIANDES

<i>Filet de bœuf à la moelle et sauce aux truffes .....</i>	24,00 €
<i>Agneau des montagnes de la Tramontane en croûte d'olives et polenta .....</i>	20,00 €
<i>Cochon de lait majorquin avec purée de pommes de terre fumées, haricots tendres et sauce au paprika .....</i>	18,50 €
<i>Filet de poulet de campagne avec risotto au bulgur, duxelle aux champignons et jus de viande .....</i>	16,50 €

## DESSERTS

<i>Notre gâteau au fromage .....</i>	6,00 €
<i>Tarte Tatin aux pommes (20 minutes) .....</i>	8,00 €
<i>Chocolat Pave 75%, dulce de leche et noix de coco .....</i>	7,00 €
<i>Fruits et sorbets de saison .....</i>	6,50 €

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