

Airecel restaurant

port de sóller

ENTRANTES

<i>Jamón ibérico, tomate de ramallet, aceite de oliva de Sóller y pan mallorquín</i>	13,00 €
<i>Carpaccio de bacalao con ensalada de garbanzos, berenjenas y pimientos asados</i>	12,50 €
<i>Risotto al Radicchio con mozzarella de búfala fresca</i>	12,00 €
<i>Ensalada Mediterránea (hojas varias, jamón serrano, queso mallorquín, aceitunas negras)</i>	10,50 €
<i>Crepes rellenos de marisco con crema espumosa de salsa americana</i>	12,50 €

PESCADOS

<i>Dorada al grill con ensalada de tomates, cebolla morada, aceitunas verdes y hummus de garbanzos</i>	16,00 €
<i>Gallo de San Pedro fresco a la sartén servido con risotto de calabacín y trufa de verano</i>	19,50 €
<i>Pescado fresco del día al Grill con pasta fresca a la "Puttanesca" (Tomates, aceitunas, ajo, Alcaparras)</i>	19,00 €
<i>Gambas rojas de Sóller a la plancha (200 gr.)</i>	20,00 €
<i>Calamares a la plancha con ensalada de cítricos y vinagreta de frutos secos</i>	16,00 €

CARNES

<i>Entrecot de ternera madurada en seco con patató, cebollitas y verduras en cocotte</i>	19,00 €
<i>Pollo de corral relleno con salvia servido con "Caponata" de berenjenas, alcaparras y aceitunas</i>	14,50 €
<i>Paletilla de cordero ecológico mallorquín servido con salteado de cebolla, pimientos y patatas</i>	19,00 €
<i>Lechona de "Porc negre" al horno con ensalada y patatas fritas en aceite de oliva</i>	16,00 €

POSTRES

<i>"Copa Melba" (Melocotón en almíbar, helado de vainilla, nata fresca y chocolate)</i>	7,00 €
<i>Gató de avellanas con helado de almendra</i>	7,50 €
<i>Plato de fruta fresca con Sorbete y helado caseros</i>	7,00 €
<i>Tartaleta con crema pastelera y fruta fresca del día</i>	7,50 €



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

Airecel restaurant

port de sóller

STARTERS

<i>Iberian ham, “Ramallet” tomatoes, olive oil of Sóller and majorcan bread</i>	13,00 €
<i>Cod carpaccio with chickpea salad, roasted aubergines and peppers</i>	12,50 €
<i>Risotto al Radicchio with fresh buffalo mozzarella</i>	12,00 €
<i>Mediterranean salad (mixed leaves, Serrano ham, Majorcan cheese, black olives)</i>	10,50 €
<i>Crepes stuffed with seafood served with a foamy cream of American sauce</i>	12,50 €

FISH

<i>Grilled sea bream with tomato salad, red onion, green olives and chickpea hummus</i>	16,00 €
<i>Fresh pan-fried John Dory and zucchini risotto with summer truffle</i>	19,50 €
<i>Grilled Fresh fish of the day with fresh pasta “Puttanesca” (Tomato, olives, garlic, capers)</i>	19,00 €
<i>Grilled Sóller red prawns (200 grams)</i>	20,00 €
<i>Grilled squid with citrus salad and dried fruit vinaigrette</i>	16,00 €

MEATS

<i>Dry aged beef entrecôte with “Patató”, baby onions and vegetables in cocotte</i>	19,00 €
<i>Free range chicken Stuffed with sage served with “Caponata” of aubergines, capers and olives</i>	14,50 €
<i>Mallorcan organic lamb shoulder served with sautéed onion, peppers and potatoes</i>	19,00 €
<i>Black suckling pig with salad and potatoes fried in olive oil</i>	16,00 €

DESSERTS

<i>“Melba Cup” (Peach in syrup, vanilla ice cream, fresh cream and chocolate)</i>	7,00 €
<i>Hazelnuts cake with almond ice cream</i>	7,50 €
<i>Plate of fresh fruit with homemade sorbet and ice cream</i>	7,00 €
<i>Tartlet with custard and fresh fruit of the day</i>	8,00 €



Please inform our staff in case of food allergies or intolerances

Airecel Restaurant

port de sóller

VORSPEISEN

Iberischer Schinken, "Ramallet" Tomaten, Olivenöl aus Sóller und mallorquinisches-Brot	13,00 €
Kabeljau-Carpaccio mit Kichererbsensalat, gerösteten Auberginen und Paprika	12,50 €
Radicchio-Risotto mit frischer Büffelmozzarella	12,00 €
Mediterraner Salat (gemischte Blätter, Serrano Schinken, Mallorquinischer Käse, schwarze Oliven)	10,50 €
Crepes gefüllt mit Meeresfrüchten serviert mit einer schäumenden amerikanischen Creme-Sauce	12,50 €

FISH

Gegrillte Dorade mit Tomatensalat, rote Zwiebeln, grüne Oliven und Kichererbsen-Hummus	16,00 €
Frisch gebratene Petersfisch auf Zucchini Risotto mit Sommertrüffel	19,50 €
Gegrillter frischer Fisch des Tages mit frischer Pasta "Puttanesca" (Tomaten, Oliven, Knoblauch, Kapern)	19,00 €
Gegrillte rote Garnelen aus Sóller (200 Gramm)	20,00 €
Gegrillter Tintenfisch mit Zitrus-Salat und Trockenobst-Vinaigrette	16,00 €

FLEISCH

"Dry Aged" Rinder-Entrecôte mit "Patató", Zwiebeln und Gemüse Auflauf	19,00 €
Gefülltes Freilandhuhn mit Salbei serviert mit "Caponata" aus Auberginen, Kapern und Oliven	14,50 €
Mallorquinische Bio-Lammschulter serviert mit sautierten Zwiebeln, Paprika und Kartoffeln	19,00 €
Schwarzes Spanferkel mit Salat und Kartoffeln in Olivenöl gebraten	16,00 €

NACHTISCHE

"Melba Cup" (Pfirsich in Sirup, Vanilleeis, frische Sahne und Schokolade)	7,00 €
Haselnusskuchen mit Mandeleis	7,50 €
Frischer Obstteller und hausgemachtes Sorbet und Eis	7,00 €
Vanillecreme Törtchen mit frischer Frucht des Tages	7,50 €



Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter im Falle von Allergien oder Unverträglichkeiten

Airecel restaurant

port de sóller

ENTRÉE

<i>Jambon ibérique, tomates "Ramallet", huile d'olive de Sóller et pain majorquin</i>	13,00 €
<i>Carpaccio de morue avec salade de pois chiches, aubergines et poivrons grillées</i>	12,50 €
<i>Risotto al Radicchio avec de mozzarella fraîche de buffle</i>	12,00 €
<i>Salade méditerranéenne (feuilles mixtes, jambon serrano, fromage de Majorque, olives noires)</i>	10,50 €
<i>Crêpes farcies aux fruits de mer servies avec une crème mousseuse de sauce américaine</i>	12,50 €

POISSONS

<i>Daurade grillée avec salade de tomates, oignon rouge, olives vertes et hoummos de pois chiches</i>	16,00 €
<i>Saint-pierre (Zeus Faber) fraîche poêlé servi avec du risotto aux courgettes et truffe d'été</i>	19,50 €
<i>Poisson frais du jour grillé avec des pâtes fraîches "Puttanesca" (Tomate, olives, ail, câpres)</i>	19,00 €
<i>Crevettes rouges de Sóller grillées (200 grammes)</i>	20,00 €
<i>Calamars grillés avec salade d'agrumes et vinaigrette aux fruits secs</i>	16,00 €

VIANDES

<i>Entrecôte de veau "Dry Aged" avec pommes de terre, oignons et légumes en cocotte</i>	19,00 €
<i>Poulet élevé en plein air farci à la sauge servi avec "Caponata" d'aubergines, de câpres et d'olives</i>	14,50 €
<i>Epaule d'agneau Bio majorquin servie avec oignons sautés, poivrons et pommes de terre</i>	19,00 €
<i>Cochon de lait noir, salade et pomme de terre frites dans l'huile d'olive</i>	16,00 €

DESSERTS

<i>"Melba Cup" (Pêche au sirop, glace à la vanille, chantilly et chocolat)</i>	7,00 €
<i>Gâteau aux noisettes à la crème glacée aux amandes</i>	7,50 €
<i>Assiette de fruits frais avec sorbet maison et crème glacée</i>	7,00 €
<i>Tartelette de crème pâtissière aux fruits frais du jour</i>	7,50 €



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