



## VORSPEISEN

<b>Iberischer Schinkenplatte</b> mit "Cristal"-Brot, geriebener Tomate, geröstete Mandeln und mallorquinischen Oliven	€ 20,50
<b>Assortierte Kroketten</b> aus Bellota-Schinken, Carabineros-Garnelen und Tintenfisch nach mallorquinischer Art	€ 16,00
<b>Padrón-Paprika</b>	€ 8,75
<b>Knusprige Tintenfische</b> mit Limetten-Aioli	€ 17,00
<b>“Huevos rotos”</b> Zerbrochene Eier mit Pommes, Langusten, Kimchi Sauce und gebratenen Zwiebeln	€ 17,50
<b>Miesmuscheln nach Art des Hauses</b>	€ 14,00
<b>Venusmuscheln nach Seemansart</b>	€ 18,50
<b>Jakobsmuschel</b> mit Iberischem Schinken und grüner Sauce	€ 18,00
<b>Kartoffelecken nach Art des Hauses</b>	€ 11,50
<b>“Choricito” - Kleine Wurst</b> Spanische, pikante Würstchen in Rotwein eingelegt	€ 13,50

## AUS DEM GARTEN

<b>Burrata Salat</b> Mit verschiedenen Tomaten, Balsamico und rotem Pesto	€ 16,50
<b>Mediterraner Salat</b> Mit Thunfisch	€ 15,00
<b>Gefüllte Ravioli</b> Mit Spinat, Ricotta und Büffel-mozzarella im roten Pesto	€ 19,00
<b>Gefüllte Ravioloni</b> Mit Ziegenkäse und roter Beete an Pistazien-Pesto	€ 17,00

\*Brot- und Oliven-/Tapenade-Service € 2,50 p.p.

Bitte informieren Sie unser Personal im Falle von Lebensmittelallergien oder -intoleranzen.





# airecel

presents

## Süßes Moment

### NACHSPEISEN

#### **“Crema Mallorquina”**

8,50€

Mit Mandel-Schaum, Joghurt, Algarroba-Gâteau und Zimt-Crumble

#### **Anarchie der Schokolade**

9,00€

Schokolade in Texturen

#### **Lakritze Traum**

8,50€

Lakritz-Schaum, Vanille-Biskuit, Vanille-Eis mit Krokant, knuspriges Kakaopulver, Karamell-Gummibonbons und schwarze Olivenpulver

#### **“Cardenal de Lloseta”**

8,50€

Genovese-Biskuit, Kirschlikör, Baiser und geschlagene Sahne

#### **Auswahl an Käsesorten**

12,50€

Mit Algarroba-Brot und Quitte

#### **Eiskugel**

2,50€ 

Pistazie, Mandel, Baileys, sizilianischer Kaffee, Amarena, mallorquinische Kräuter, vegane Schokolade, Ensaimada mit Palo, Kokosnuss Bombón, Vanille Crunch.

4,70€ 

6,50€ 



airecelrestaurant