



ENTRÉES

Plateau de jambon ibérique Pain "cristal", tomates, amandes frites et olives mallorquines	€ 20,50
Assortiment de croquettes Jambon ibérique, crevettes "Carabineros", calamar à la mallorquine	€ 16,00
Piments de Padrón	€ 8,75
Calamar croustillant Avec aïoli au citron vert	€ 17,00
"Huevos rotos" Œufs cassés, pommes frites, crevettes, sauce kimchi et oignons frits	€ 17,50
Moules grillées façon Airecel	€ 14,00
Palourdes à la marinière	€ 18,50
Petoncles Avec joue de porc ibérique et sauce verte (4 unid)	€ 18,00
Pommes de terre "Bravas Airecel"	€ 11,50
"Choricitos" Petits chorizos picants, sauce au vin rouge	€ 13,50

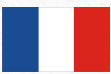
DU POTAGER

Burrata avec tomates Vinaigre balsamique et pesto rouge	€ 16,50
Salade Méditerranéenne Au thon	€ 15,00
Raviolis farcis Aux épinards, ricotta et mozzarella, pesto rouge	€ 19,00
Ravioloni farcis Au fromage de chèvre, betterave et pesto de pistache	€ 17,00

*Service de pain et olives/tapenade €2,50 p.p.

Veuillez informer notre personnel en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires





DE LA MER

Plateau de Fruits de Mer - min. 2 pers.	€ 30,00 p.p.
Moules, palourdes, calamar, crevettes de Sóller, pétoncles, garniture	
Poisson du Jour	€ p.m.
Et sa garniture	
Turbot	€ 28,00
Légumes sautés et sauce Romesco	
Calamar de “Potera” Grillé	€ 26,00
Et sa garniture	
Crevettes de Sóller	€ 36,00
220g - avec salade	

RIZ AIRECEL

“Del Señorito” - min. 2 pax	€ 22,50 p.p.
Queues de crevettes, seiche et langoustines	
“La Negra” - min. 2 pax	€ 24,50 p.p.
À l’encre de seiche, seiche, crevettes, gambas de Sóller, aiolli gratiné	
“Mar y Montaña” - min. 2 pax	€ 23,50 p.p.
Porc iberique, seiche, crevettes	
Riz crémeux- min. 2 pers.	€ 25,00 p.p.
Avec crevettes de Sóller, seiche et poulpe	

DE LA TERRE

Filet de bœuf	€ 28,00
Avec petits oignons au vin de Porto et purée de céleri-rave	
Cochon de lait	€ 25,00
Avec “patató” (petites pommes de terre), soubressade et pomme	
Terrine d’agneau	€ 23,00
Avec parmentier de fromage de brebis affiné et patate douce croustillante	
Côte de bœuf (Simmental)	€ 32,00
(env. 400 g) maturée à sec avec piments de Padrón et frites maison	
Côte de bœuf de vache “Rubia”(Galicien)- 2 pax	€ 35,00 p.p.
(env. 1 kg) maturée à sec avec piments de Padrón et frites maison	

*Service de pain et olives/tapenade €2,50 p.p.

Veuillez informer notre personnel en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires



airecel

presents

*Dulce momento - Dolç moment - Sweet moment
Süsse moment - Doux moment*

Crema Mallorquina

8,50€

-  *en espuma de almendras, yogurt, gató de algarroba y crumble de canela*
-  *En escuma d'ametlles, iogurt, gató d'algarroba i crumble de canyella*
-  *In almond foam, yogurt, carob gató, and cinnamon crumble*
-  *Mallorquinische Creme in Schaum aus Mandeln, Joghurt, Johanniskuchen und Zimt Crumble*
-  *Écume d'amandes, yaourt, gâteau à la caroube et crumble à la cannelle*

Anarquia de Chocolates - Anarquia de xocolates Anarchy of chocolates - Schokoladen-Anarchie Anarchie de chocolats

9,00€

Naranja en Texturas - Taronja en textures Orange in Textures - Orange in Texturen Orange en textures

8,50€

Cardenal de Lloseta

8,50€

-  *Bizcocho genovés con licor de cerezas, merengue y nata montada*
-  *Biscuit Genovès, licor de cireres, merenga i nata muntada*
-  *Genoise sponge, cherry liqueur, meringue, and whipped cream*
-  *Genovés-Biskuit, Kirschlikör, Merengue und Sahne*
-  *Biscuit génois, liqueur de cerise, meringue et crème fouettée*

Por favor, informe a nuestro personal en caso de alergias o intolerancias alimentarias



airecelrestaurant

airecel

presents

*Dulce momento - Dolç moment - Sweet moment
Süsse moment - Doux moment*

**Selección de Quesos - Selecció de Formatges - Cheese
selection - Auswahl an verschiedenem Käse Sélection
de fromages** 12,50€

-  Con pan de algarroba y membrillo
-  Pa d'algarroba i membrillo
-  With carob bread and quince
-  mit Brot aus Johannisbrot und Quitte
-  Avec pain de caroube et coing

Bolas de helado - Bolles de gelats

 2,50€

Ice cream scoops - Eiskugeln - Boules de glace

 4,70€

 6,50€

-  Pistacho, Almendra, Baileys, Café Siciliano, Amarena, Hierbas Mallorquinas, Chocolate Vegano, Ensaïmada con Palo, Vainilla Crocante, Caramelo salado, Naranja
-  Pistatxo, ametlla, Baileys, cafè sicilià, Amarena, herbes mallorquines, xocolata vegana, ensaïmada amb palo, cruixent de vainilla, Caramel salat, Taronja
-  Pistachio, Almond, Baileys, Sicilian Coffee, Amarena, Mallorcan Herbs, Vegan Chocolate, Ensaïmada with Palo, Vanilla Crunch, Salted caramel, Orange
-  Pistazie, Mandel, Baileys, sizilianischer Kaffee, Amarena, mallorquinische Kräuter, vegane Schokolade, Ensaïmada mit Palo, Vanille Crunch, Gesalzenes Karamell, Orange
-  Pistache, amande, Baileys, café sicilien, Amarena, herbes mallorquines, chocolat végan, Ensaïmada au Palo,, croquant à la vanille, Caramel salé, Orange

Por favor, informe a nuestro personal en caso de alergias o intolerancias alimentarias



airecelrestaurant

MENÚ DE NIÑOS



Espaguetis boloñesa

€ 12,50

Escalope de pollo

€ 14,00

Con patatas fritas

Pescado rebozado

€ 14,50

Con patatas fritas

MENÚ DE NINS



Spaguetti bolonyesa

€ 12,50

Escalop de pollastre

€ 14,00

Amb patates fregides

Peix arrebossat

€ 14,50

Amb patates fregides

KIDS MENU



Spaghetti bolognese

€ 12,50

Chicken escalope

€ 14,00

With fries

Battered fish

€ 14,50

With fries

KINDER MENU



Spaghetti bolognese

€ 12,50

Hähnchenschnitzel

€ 14,00

mit Pommes

Paniertes Fischfilet

€ 14,50

mit Pommes

MENU ENFANTS



Spaghetti bolognaise

€ 12,50

Escalope de poulet

€ 14,00

Avec des frites

Poisson pané

€ 14,50

Avec des frites

airecel
restaurant



airecelrestaurant

