

2026



# MENÜ

Airecel Bites

## Tapas

Süßkartoffeln mit Parmesan und Limetten-Aioli .....	8.5€
Schinken-Kroketten .....	3€ / U
Mallorquinische Käsekroketten .....	3€ / U
Riesengarnelen-Kroketten .....	3€ / U
Airecel Patatas Bravas .....	10.5€
Gerösteter Kürbis mit Burrata-Stracciatella und Pistazien .....	11€
Shiitake-Brioche mit Trüffel-Burrata und Gochujang-Aioli .....	12.50€
Rote-Bete- & Ziegenkäse-Tortelloni (3 Stk.), Safransauce und Tomatenpulver ..	13€
Rindertatar auf Brioche mit Kimchi-Aioli .....	14€
Iberischer Schinken mit Glasbrot und geriebener Tomate .....	15€
Scharf frittierte Garnelen (4 Spieße) .....	15€
Tintenfisch nach andalusischer Art mit Limetten-Aioli .....	16.50€
Schachbrett vom gereiften Entrecôte mit Pastinakenpüree .....	24€
Garnelen mit hausgemachtem rotem Curry und Pinienkernen .....	18€
Airecel Burger (Erdnüsse, rote Früchte, Cheddar & Speck) .....	20€
Mediterrane Seebarschfilet mit geräuchertem Kartoffelpüree .....	21€
Kleine Paella mit roten Garnelen und Kabeljau (1 Person) .....	23€
25 Tage gereiftes Ribeye-Steak (400 g) mit Pommes .....	33 €

## Süße Häppchen

Orangenschaum mit Johanniskuchen und Erdnuss-/Kakaoeis .....	7€
Dubai-Style weiße Schokolade, Mandel-Eis und Baileys-Schaum .....	8€
Airecel Käsekuchen .....	8.50€
„Ferrero Cardenal“ aus Lloseta .....	8.50€
„Tod durch Schokolade“ (Kakao, Piment und Zimt) .....	9€