



POSTRES		
Brownie de chocolate con helado de nueces	7,00€	
<i>Chocolate brownie with nut ice cream</i>		
Schokoladen-Brownie mit Nuss-Eiscreme		
<i>Brownie au chocolat avec crème glacée aux noix</i>		
Tarta de manzana con helado de vainilla	7,00€	
<i>Apple pie with vanilla ice cream</i>		
Apfelkuchen mit Vanilleeis		
<i>Tarte aux pommes avec glace à la vanille</i>		
Gato de almendras con helado de almendras (* Sin Gluten)	7,00€	
<i>Majorcan almond cake with almond ice cream (* Gluten Free)</i>		
Mallorquinischer Mandelkuchen mit Mandeleis (* glutenfrei)		
<i>Gâteau mallorquin aux amandes avec glace aux amandes (* sans gluten)</i>		
Postre del día	7,00€	
<i>Dessert of the day</i>		
Dessert des Tages		
<i>Dessert du jour</i>		



airecel
restaurant

port de sóller

snacks & bistro

ENTRANTES

Patatas Bravas crujientes con mayo de kimchi y alioli	7,00€
<i>Crunchy Patatas Bravas with kimchi and aioli mayonnaise</i>	
Knusprige Patatas Bravas mit Kimchi–Mayonnaise und Aioli	
<i>Patatas Bravas croustillantes avec mayonnaise au kimchi et aïoli</i>	

Jamón Ibérico con pan cristal, tomate ramallet, aceitunas y almendras tostadas	18,00€
<i>Iberian ham with bread, ramallet tomato, olives and toasted almonds</i>	
Iberischer Schinken mit Brot, Ramallet–Tomaten, Oliven und gerösteten Mandeln	
<i>Jambon ibérique avec pain, tomate ramallet, olives et amandes grillées</i>	

Tabla variada de quesos nacionales con pan casero de Algarroba mallorquina	14,50€
<i>Assorted national cheese platter with homemade Mallorcan carob bread</i>	
Gemischte nationale Käseplatte mit hausgemachtem mallorquinischem Johannisbrot	
<i>Plateau de fromages nationaux assortis avec pain de caroube majorquin fait maison</i>	

Croquetas caseras variadas	9,00€
<i>Assorted homemade croquettes</i>	
Gemischte hausgemachte Kroketten	
<i>Assortiment de croquettes maison</i>	

Plato de patatas fritas caseras	6,00€
<i>Plate of homemade French fries</i>	
Teller mit hausgemachten Pommes frites	
<i>Assiette de frites maison</i>	

Calamares crujientes con alioli de azafrán	15,50€
<i>Crunchy squid with saffron aioli</i>	
Knuspriger Tintenfisch mit Safran–Aioli	
<i>Calamars croustillants avec aïoli au safran</i>	

Burrata fresca con sinfonía de tomates y su pesto	15,00€
<i>Fresh burrata with a "Symphony" of tomatoes and its pesto</i>	
<i>FrISChe Burrata mit "Tomatensinfonie" und Pesto</i>	
<i>Burrata fraîche avec une "Symphonie" de tomates et son pesto</i>	

ENSALADAS

Ensalada de tomate, tapenade con queso mahonés, vinagreta de tomate deshidratado y albahaca	12,00€
<i>Tomato salad, tapenade with mahonese cheese, sundried tomato and basil vinaigrette</i>	
Tomatensalat, Tapenade mit Mahonese–Käse, Vinaigrette aus sonnengetrockneten Tomaten und Basilikum	
<i>Salade de tomates, tapenade au fromage mahonais, vinaigrette aux tomates séchées et basilic</i>	

Ensalada de langostinos crujientes, fresas con vinagreta de mango y cacahuetes	14,00€
<i>Crispy prawn salad, strawberries with mango vinaigrette and peanuts</i>	
Knuspriger Garnelensalat, Erdbeeren mit Mango–Erdnuss–Vinaigrette	
<i>Salade de crevettes croustillantes, fraises avec vinaigrette à la mangue et aux cacahuètes</i>	

Ensalada César, lechuga romana, parmesano, picatostes, pollo empanado, beicon, salsa César	14,00€
<i>Caesar salad, romaine lettuce, parmesan, croutons, breaded chicken, bacon and Caesar sauce</i>	
Caesar–Salat, Romana–Salat, Parmesan, Croutons, paniertes Hähnchen, Speck, Caesar–Sauce	
<i>Salade César, laitue romaine, parmesan, croûtons, poulet pané, bacon, vinaigrette César</i>	

Ensalada mediterránea mixta	12,00€
<i>Mediterranean Mixed Salad</i>	
Mediterraner gemischter Salat	
<i>Salade mixte méditerranéenne</i>	

PASTA "DE CECCO"

Cocida al momento. Sin precocción Cooked at the moment. No pre-cooking
Bei Bestellung frisch gekocht. Ohne Vorkochen Cuites sur le moment. Pas de pré-cuisson
* También disponible pasta integral o sin gluten <i>Wholemeal or gluten free pasta also available</i>
*Auch als Vollkornnudeln oder glutenfreie Nudeln erhältlich <i>Aussi disponible en pâtes de blé entier ou sans gluten</i>

Penne all' Amatriciana (panceta adobada, tomate, chile y queso pecorino)	14,50€
<i>Penne all' Amatriciana (marinated bacon , tomato, chilli and pecorino cheese)</i>	
Penne all' Amatriciana (marinierter Speck, Tomaten, Chili und Pecorino–Käse)	
<i>Penne all' Amatriciana (bacon mariné, tomate, piment et fromage pecorino)</i>	

Spaghetti Aglio e Olio (Picante – opción de langostinos + 3,00€)	13,00€
<i>Spaghetti with Garlic and Oil (Spicy – optional prawns + 3,00€)</i>	
Spaghetti mit Knoblauch und Öl (Scharf – nach Wahl mit Garnelen + 3,00€)	
<i>Spaghetti à l'ail et à l'huile (Épicé – option crevettes + 3,00€)</i>	

Penne al Pesto de albahaca casero con Bocconcini	13,50€
<i>Penne with homemade basil Pesto with Bocconcini</i>	
Penne mit hausgemachtem Basilikum–Pesto mit Bocconcini	
<i>Penne avec pesto au basilic fait maison avec Bocconcini</i>	

Spaghetti con salsa Boloñesa casera	14,00€
<i>Spaghetti with homemade Bolognese sauce</i>	
Spaghetti mit hausgemachter Bolognese–Sauce	
<i>Spaghetti avec sauce bolognaise maison</i>	

SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

Hamburguesa de ternera, bacón, queso cheddar, tomate y lechuga	16,00€
<i>Beef burger with bacon, cheddar cheese, tomato and lettuce</i>	
Rindfleisch–Burger mit Speck, Cheddar–Käse, Tomate und Salat	
<i>Burger de bœuf avec bacon, cheddar, tomate et laitue</i>	

Hamburguesa de pollo crujiente pepinillos, cebolla caramelizada, mayo de chile chipotle, lechuga y tomate	15,00€
<i>CCrispy chicken burger with pickles, caramelised onions, chipotle mayonnaise, lettuce and tomato</i>	
Knuspriger Hähnchen–Burger mit Essiggurken, karamellisierten Zwiebeln, Chipotle–Mayon–naise, Salat und Tomate	
<i>Burger de poulet croustillant avec cornichons, oignons caramélisés, mayonnaise au chipotle, laitue et tomate</i>	

Burger vegana Portobello crujiente con cebolla caramelizada, tomates cherrys deshidatados ,lechuga, queso vegano	15,00€
<i>Vegan Portobello crispy burger with caramelised onion, dehydrated cherry tomatoes, lettuce, vegan cheese</i>	

Veganer knuspriger Portobello–Burger mit karamellisierten Zwiebeln, getrockneten Kirschtomaten, Salat, veganem Käse
<i>Burger végétalien de Portobello croustillant avec oignon caramélisé, tomates cerises déshydratées, laitue, fromage végétalien</i>

Sandwich clásico de jamón y queso	11,00€
<i>Classic ham and cheese sandwich</i>	
Klassisches Schinken–Käse–Sandwich	
<i>Sandwich classique au jambon et au fromage</i>	

Brioche relleno de tartar de solomillo de ternera, cebolla encurtida y kimchi	14,00€
<i>Brioche stuffed with beef tenderloin tartar, pickled onion and kimchi</i>	
Brioche gefüllt mit Rinderlendentartar, eingelegten Zwiebeln und Kimchi	
<i>Brioche farcie de tartare de filet de bœuf, oignon mariné et kimchi</i>	

Bao bun relleno de calamares en su tinta fritos, cebolla encurtida y mayo de thai	14,00€
<i>Bao buns stuffed with fried squid in its own ink, pickled onion and Thai mayonnaise</i>	
Bao Buns, gefüllt mit gebratenem Tintenfisch in eigener Tinte, eingelegten Zwiebeln und Thai–Mayonnaise	
<i>Bao farci de calamars frits dans leur propre encre, oignons marinés et mayonnaise Thai</i>	

CARNES Y PESCADOS

Pescado del dia con puré de patata ahumado , pesto rojo y picada mediterránea (perejil, tomate, aceitunas negras y verdes, alcaparras, albahaca y ajo)	20,00€
<i>Fish of the day with smoked mashed potato, red pesto and Mediterranean Picada (parsley, tomato, black and green olives, capers, basil and garlic)</i>	
Fisch des Tages mit geräuchertem Kartoffelpüree, rotem Pesto und mediterraner Picada (Petersilie, Tomaten, schwarze und grüne Oliven, Kapern, Basilikum und Knoblauch)	
<i>Poisson du jour avec purée de pommes de terre fumées, pesto rouge et hachis méditerranéen (persil, tomate, olives noires et vertes, câpres, basilic et ail)</i>	

Solomillo de ternera ,verduras de temporada y parmentier de setas	26,00€
<i>Beef sirloin steak, seasonal vegetables and mushroom parmentier</i>	
Rinderfiletsteak, Gemüse der Saison und Parmentier mit Pilzen	
<i>Filet de bœuf, légumes de saison et parmentier de champignons</i>	