



# airecel

restaurant

## Menu del Mar

### Sea Menu

#### Cocktail

Mojito Airecel  
Airecel Mojito

#### Degustación - Tasting

Carpaccio de gamba de Sóller con peineta de maíz

*Sóller prawn carpaccio with corn crisp*

Carpaccio von der Garnele aus Sóller mit knuspriger Maiswaffel

*Carpaccio de crevette de Sóller avec tuile de maïs*

Gyoza de cap roig con sashimi de atún rojo y ponzu de naranja y salsa americana

*Red scorpionfish gyoza with bluefin tuna sashimi, orange ponzu and American sauce*

Gyoza vom Roten Drachenkopf mit Roten Thunfisch Sashimi, Orangen-Ponzu und amerikanischer Sauce

*Gyoza de chapon rouge, sashimi de thon rouge, ponzu à l'orange et sauce américaine*

Brocheta de Rodaballo y Guanchale con pilpil de limón y migas de sobrasada

*Turbot and guanciaie skewer with lemon pil-pil and sobrasada crumbs*

Steinbutt- und Guanciaie-Spieß mit Zitronen-Pil-Pil und Sobrasada-Bröseln

*Brochette de turbot et guanciaie, pil-pil au citron et miettes de sobrasada*

#### Postre - Dessert

Biscocho de chocolate con helado de cacahuete, espuma de Jamaica, aceite de oliva y flor de sal

*Chocolate sponge cake with peanut ice cream, hibiscus foam, olive oil and fleur de sel*

Schokoladenbiskuit mit Erdnusseis, Hibiskusschaum, Olivenöl und Fleur de Sel

*Biscuit au chocolat, glace à la cacahuète, mousse d'hibiscus, huile d'olive et fleur de sel*

39 €

