



airecel

restaurant

mediterranean soul

ABENDESSEN MENÜ

Vorspeisen

<i>Ochschwanz-Cannelloni, Parmesansauce, Pistazienpesto und Gelee von getrockneten Aprikosen</i>	14,00 €
<i>Tartar von roten Garnelen, Lachskaviar, schwarzen Oliven und Basilikumöl</i>	17,00 €
<i>Mariniertes Lachs-Sashimi, Ponzu-Sauce, Avocado-Mousse, Wakame</i>	16,00 €
<i>Thai Oktopus mit cremigen Kartoffeln und roten Currycroutons</i>	17,00 €
<i>Brioche gefüllt mit Rinderlendentartar, eingelegten Zwiebeln und Kimchi-Mayo</i>	16,00 €

Fisch

<i>Steinbutt mit Safran, Pak Choi und gerösteten Kirschtomaten</i>	26,00 €
<i>Cremiger Reis mit rote Garnelen aus Sóller mit Carpaccio und Paprika-Emulsion</i>	25,00 €
<i>Thunfisch-Tataki auf Kokosnuss Tagliatelle und Gewürzöl</i>	23,00 €
<i>Mediterraner Wolfsbarsch mit rotem Pesto und geräuchertem Kartoffelpüree</i>	25,00 €

Fleisch

<i>Terrine aus Lammschulter und Pilzen mit Pastinakenpüree, sautiertem Kürbis und Speck, Kumquat, Pastinaken crisp</i>	23,00 €
<i>Gegrillte iberische Schweineschulter, Maispüree, Bratapfelgelee und Gremolata</i>	23,00 €
<i>Rinderlendensteak, Gemüse der Saison, Pilzparmentier</i>	26,00 €
<i>Reis mit Taube, Zuckererbsen und Birnen in Jerezsauce</i>	22,00 €

* Brot und Oliven/Tapenade.....2,00€ p.p.



Informieren Sie bitte unser Personal im Falle von Lebensmittelallergien oder unverträglichkeiten

Einheimische Klassiker

Iberischer Schinken "Bellota" mit Brot, Ramallet-Tomaten, Oliven und Mandeln	18.00 €
Kroketten aus iberischem Schinken mit Tomatengelee und Idiazabal-Sauce	10.00 €
Gemischte nationale Käseplatte	13.50 €
Galizisches Kalbskotelett (1 kg.) mit Kartoffeln und Padrón-Paprika	(Für 2 Personen) 60.00 €
Gegrillte Rote Garnele aus Sóller	Preis j.n. Markt <input type="text"/>

Vegetarische Gerichte

Zitronenrisotto mit Gemüse der Saison	16.00 €
Gebratener Lauch, cremige Kartoffeln, schwarzer Knoblauch-Romesco und Walnussstreusel	13.00 €
Tomatensalat, Tapenade mit Mahonese-Käse, sonnengetrockneten Tomaten und Basilikum-Vinaigrette	13.00 €
Frische Burrata mit "Tomatensinfonie" und Pesto	15.00 €

Nachtische

Weißer Schokoladensuppe, Himbeermousse, Kokosnuss, Kaffee und Mandelcrisp	8.00 €
Schokolade, Haselnusseis, Kardamom, Kakao-Wasser	8.00 €
Idiazabal-Biskuit, Apfeleis, Grand Marnier-Granita, Eukalyptus-Gummis	8.00 €
Früchte und Sorbets der Saison	7.00 €

* Brot und Oliven/Tapenade.....2,00€ p.p.



Informieren Sie bitte unser Personal im Falle von Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten



aimia

hotel Port de Sóller

Carrer Santa Maria del Cami 1 (@ Aimia Hotel) | 07108 Port de Sóller | España.

Tel. +34 971 63 12 00 | Mob. +34 644 76 66 02

www.airecelrestaurant.com | info@airecelrestaurant.com