



airecel

**restaurant**

*mediterranean soul*

MENU DU DÎNER

## Les entrées

<i>Cannelloni de queue de taureau, sauce crémeuse au parmesan, pesto de pistaches et gel d'abricots secs</i>	14,00 €
<i>Tartare de crevettes rouges avec caviar de saumon, olives noires, huile au basilic</i>	17,00 €
<i>Sashimi de saumon mariné, sauce ponzu, mousse d'avocat, Wakame</i>	16,00 €
<i>Poulpe Thay avec pommes de terre crémeuses et croûtons au curry rouge</i>	17,00 €
<i>Brioche farcie de tartare de filet de bœuf, oignon mariné et mayo au kimchi</i>	16,00 €

## Les Poissons

<i>Turbot au safran, Pak Choi et tomates cerises rôties</i>	26.00 €
<i>Riz moelleux aux crevettes rouges de Sólter avec son carpaccio et émulsion de poivrons</i>	25.00 €
<i>Tataki de thon sur tagliatelles à la noix de coco et huile épicée</i>	23.00 €
<i>Bar de Méditerranée avec pesto rouge et purée de pommes de terre fumées</i>	25.00 €

## Les Viandes

<i>Terrine d'épaule d'agneau et champignons avec purée de panais, potiron et lard sautés, kumquat, croustillant de panais</i>	23.00 €
<i>Épaule de porc ibérique grillée, purée de maïs, gelée de pommes au four et gremolata</i>	23.00 €
<i>Filet de bœuf, légumes de saison, parmentier de champignons</i>	26.00 €
<i>Riz au pigeon avec pois mange-tout et poires en sauce au Jerez</i>	22.00 €

\* Service de pain et d'olives/tapenade.....2,00€ p.p.



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

## Les classiques locaux

Jambon ibérique de "Bellota" avec pain, tomate ramallet, olives et amandes grillées	18.00 €
Croquettes de jambon ibérique avec gel de tomate et sauce d'Idiazabal	10.00 €
Assiettes de fromages nationaux	13.50 €
Côte de veau galicienne (1 kg.) avec pommes de terre et poivrons padrón (Pour 2 personnes)	60.00 €
Les Crevettes rouges de Sóller grillées	Prix du marché <input type="text"/>

## Plats végétariens

Risotto au citron et légumes de saison	16.00 €
Poireau rôti, pomme de terre crémeuse, romesco à l'ail noir et crumble aux noix	13.00 €
Salade de tomates, tapenade au fromage mahonais, vinaigrette aux tomates séchées et au basilic	13.00 €
Burrata fraîche avec une "Symphonie" de tomates et son pesto	15.00 €

## Desserts

Soupe au chocolat blanc, mousse à la framboise, noix de coco, croquant au café et aux amandes	8.00 €
Chocolat, glace à la noisette, cardamome, eau de cacao	8.00 €
Gâteau éponge Idiázabal, glace aux pommes, granité Grand Marnier et gommes à l'eucalyptus	8.00 €
Fruits de saison et sorbets	7.00 €

\* Service de pain et d'olives/tapenade.....2,00€ p.p.



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



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](http://www.airecelrestaurant.com) | [info@airecelrestaurant.com](mailto:info@airecelrestaurant.com)