airecel
restaurant

Menú

13:00h a 15:00h
19:00h a 21:30h

Tapas

Jambon ibérique nourri au gland avec pain, tomate Ramallet, amandes frites et olives de Majorque | € 19,50

Crevettes de Sóller grillées (4 pièces) | € 18,00

Brioche au tartare de filet de bœuf, cornichons et mayo au kimchi | € 16,50

Croquettes de jambon de porc, gambas et calamars à la majorquine | € 13.50

"Patatas bravas"Airecel | € 9,50

Poivrons de Padron | € 8,50

Calamars croustillants avec aïoli au citron vert | € 16,50

Du jardin

Salade de tomates assorties avec son pesto et burrata de bufflonne fraîche | € 16,00

Salade mixte avec saumon mariné et vinaigrette au citron et au basilic | € 14,00

Ravioloni farcis aux épinards, à la ricotta et au fromage de buffle dans une sauce au pesto rouge | €18,50

Ravioloni farcis à la burrata et aux tomates cerises dans une sauce au pesto de pistaches | € 19,00

De la mer

Bar de la Méditerranée, purée de pommes de terre fumée et pesto rouge | € 22,00

Turbot, fenouil et légumes sautés | € 21,00

Riz avec ragoût de poisson et de poulpe | € 19,50

De la terre

Filet de bœuf, panais, carottes et pistaches | € 23,00

Cochon de lait, pomme de terre, patate douce et sobrasada | € 20,50

Agneau, tupinambour, fromage de brebis et cour | € 19.50

Desserts

"Crema Mallorquina" (crème d'amande) en mousse, kéfir de chèvre, amandes et crumble à la cannelle | € 08,00

Chocolat tendre au cacao, caroube, eucalyptus et noix | € 08,00

Vanille, réglisse, caramel et chocolat | € 08,00

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

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