

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

Menu 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, topinambour, fromage de
brebis et courgette | € 19,50

Desserts

“Crema Mallorquina” (crème
d'amande) en mousse, kéfir,
amandes et crumble à la cannelle
| € 8,00

Chocolat tendre au cacao,
caroube, eucalyptus, caramel salé
et gel de sirop d'érable | € 8,00

Gâteau à la vanille, réglisse,
caramel, cacao et olives noires
| € 8,00

Pralines artisanales “Airecel”
(caroube, orange, amande) 6 unités | € 8,00

Boules de glace
(pistache, amande, Baileys, café Sicilien, noisette, amarena)
1 b. € 2,50 | 2 b. € 4,70 | 3 b. € 6,50

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

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

