



STARTERS

Iberian ham platter With "cristal" bread, gratred tomato, fried almonds, and Mallorcan olives	€ 20,50
Assorted Croquettes Iberian Ham, Carabineros Prawns, Mallorcan-style Squid with vegetables	€ 16,00
Padrón Peppers	€ 8,75
Crispy Squid With lime aioli	€ 17,00
“Huevos rotos” Broken eggs with prawns, french fries, Kimchi sauce and fried onion	€ 17,50
Grilled Mussels “Airecel”	€ 14,00
Clams with seafood sauce	€ 18,50
Baby Scallops With Iberian jowl and green sauce	€ 18,00
Patatas bravas “Airecel”	€ 11,50
“Choricitos” Spanish sausages in red wine sauce	€ 13,50

airecel
restaurant

FROM THE GARDEN

Burrata with tomatoes Balsamic and red pesto	€ 16,50
Mediterranean Salad With tuna belly	€ 15,00
Stuffed Ravioli With spinach, ricotta and buffalo mozzarella in red pesto	€ 19,00
Stuffed Ravioloni With goats cheese, beetroot with pistacho pesto	€ 17,00

*Bread and olives/tapenade service €2,50 p.p.

Please inform our staff in case of food allergies or intolerances





FROM THE SEA

Seafood Platter - min. 2 pax

Mussels, clams, squid, Sóller prawns, scallops

€ 30,00 p.p.

Catch of the Day

With garnish

€ p.m.

Turbot

With sautéed vegetables and Romesco sauce

€ 28,00

Grilled “Potera” Squid

With garnish

€ 26,00

Sóller Prawns

220g - with salad

€ 36,00

RICE DISHES AIRECEL

“Del Señorito” - min. 2 pax

Prawns, squid and crayfish

€ 22,50 p.p.

“La Negra” - min. 2 pax

Cuttlefish, Soller prawns, shrimps and grilled alioli

€ 24,50 p.p.

“Mar y Montaña” - min. 2 pax

Iberian pork, cuttlefish and shrimps

€ 23,50 p.p.

“Creamy Rice” - min 2. pax

Soller prawns, squid and octopus

€ 25,00 p.p.

FROM THE LAND

Beef Tenderloin

With shallots in Port wine and celery purée

€ 28,00

Suckling Pig

With “patató” (small potatoes), sobrasada (Mallorcan sausage) and apple

€ 25,00

Lamb Terrine

With parmentier of cured sheep cheese and crispy sweet potato

€ 23,00

Rib eye (Simmental)

(approx 400 gr) dry aged with Padron peppers and homemade fries

€ 32,00

Rib eye steak (Rubia Gallega) - 2 pax

(approx 1 kg) dry aged with Padron peppers and homemade fries

€ 35,00 p.p.

*Bread and olives/tapenade service € 2,50 p.p.

Please inform our staff in case of food allergies or intolerances



airecelrestaurant

airecel

presents

*Dulce momento - Dolç moment - Sweet moment
Süsse moment - Doux moment*

Crema Mallorquina

8,50€

-  *en espuma de almendras, yogurt, gató de algarroba y crumble de canela*
-  *En escuma d'ametlles, iogurt, gató d'algarroba i crumble de canyella*
-  *In almond foam, yogurt, carob gató, and cinnamon crumble*
-  *Mallorquinische Creme in Schaum aus Mandeln, Joghurt, Johanniskuchen und Zimt Crumble*
-  *Écume d'amandes, yaourt, gâteau à la caroube et crumble à la cannelle*

Anarquia de Chocolates - Anarquia de xocolates Anarchy of chocolates - Schokoladen-Anarchie Anarchie de chocolats

9,00€

Naranja en Texturas - Taronja en textures Orange in Textures - Orange in Texturen Orange en textures

8,50€

Cardenal de Lloseta

8,50€

-  *Bizcocho genovés con licor de cerezas, merengue y nata montada*
-  *Biscuit Genovès, licor de cireres, merenga i nata muntada*
-  *Genoise sponge, cherry liqueur, meringue, and whipped cream*
-  *Genovés-Biskuit, Kirschlikör, Merengue und Sahne*
-  *Biscuit génois, liqueur de cerise, meringue et crème fouettée*

Por favor, informe a nuestro personal en caso de alergias o intolerancias alimentarias



airecelrestaurant

airecel

presents

*Dulce momento - Dolç moment - Sweet moment
Süsse moment - Doux moment*

**Selección de Quesos - Selecció de Formatges - Cheese
selection - Auswahl an verschiedenem Käse Sélection
de fromages** 12,50€

-  Con pan de algarroba y membrillo
-  Pa d'algarroba i membrillo
-  With carob bread and quince
-  mit Brot aus Johannisbrot und Quitte
-  Avec pain de caroube et coing

Bolas de helado - Bolles de gelats

 2,50€

Ice cream scoops - Eiskugeln - Boules de glace

 4,70€

 6,50€

-  Pistacho, Almendra, Baileys, Café Siciliano, Amarena, Hierbas Mallorquinas, Chocolate Vegano, Ensaïmada con Palo, Vainilla Crocante, Caramelo salado, Naranja
-  Pistatxo, ametlla, Baileys, cafè sicilià, Amarena, herbes mallorquines, xocolata vegana, ensaïmada amb palo, cruixent de vainilla, Caramel salat, Taronja
-  Pistachio, Almond, Baileys, Sicilian Coffee, Amarena, Mallorcan Herbs, Vegan Chocolate, Ensaïmada with Palo, Vanilla Crunch, Salted caramel, Orange
-  Pistazie, Mandel, Baileys, sizilianischer Kaffee, Amarena, mallorquinische Kräuter, vegane Schokolade, Ensaïmada mit Palo, Vanille Crunch, Gesalzenes Karamell, Orange
-  Pistache, amande, Baileys, café sicilien, Amarena, herbes mallorquines, chocolat végan, Ensaïmada au Palo,, croquant à la vanille, Caramel salé, Orange

Por favor, informe a nuestro personal en caso de alergias o intolerancias alimentarias



airecelrestaurant

MENÚ DE NIÑOS



Espaguetis boloñesa

€ 12,50

Escalope de pollo

€ 14,00

Con patatas fritas

Pescado rebozado

€ 14,50

Con patatas fritas

MENÚ DE NINS



Spaguetti bolonyesa

€ 12,50

Escalop de pollastre

€ 14,00

Amb patates fregides

Peix arrebossat

€ 14,50

Amb patates fregides

KIDS MENU



Spaghetti bolognese

€ 12,50

Chicken escalope

€ 14,00

With fries

Battered fish

€ 14,50

With fries

KINDER MENU



Spaghetti bolognese

€ 12,50

Hähnchenschnitzel

€ 14,00

mit Pommes

Paniertes Fischfilet

€ 14,50

mit Pommes

MENU ENFANTS



Spaghetti bolognaise

€ 12,50

Escalope de poulet

€ 14,00

Avec des frites

Poisson pané

€ 14,50

Avec des frites

airecel
restaurant



airecelrestaurant

