

2026



CARTA

airecel
restaurant
port de sòller

Bocados Airecel

Nuestras tapas

Boniatos con parmesano y alioli de lima	8.5€
Croquetas de jamón	3€ / U
Croquetas de queso Mallorquín	3€ / U
Croquetas de carabinero	3€ / U
Bravas Airecel	10.5€
Calabaza asada con stracciatella de burrata y pistachos	11€
Brioche de shiitake con burrata trufada y alioli de gochujang	7€
Steak tartar de vaca sobre tosta de brioche y alioli de kimchi	8€
Jamón ibérico con pan cristal y tomate rallado	15€
Gamba picante frita (4 brochetas)	15€
Calamares fritos a la andaluza con alioli de lima	16.50€

Nuestros platos

Tortelloni de remolacha y cabra con salsa de azafrán (3 uds.)	13€
Entrecote madurado con puré de chirivía	24€
Langostinos con curry rojo casero y pasta fresca	18€
Burger Airecel (cacahuets, frutos rojos, manzana verde, cheddar y bacon).....	20€
Lubina mediterránea con puré de patata ahumado	21€
Paellita de langostinos y bacalao con alioli verde.....	21€
Chuleta madurada 25 días (400 g) con patatas fritas	35€

Bocados dulces

Almendra, Amarena, Amaretto	7€
Crema de limón, pistacho, hierbabuena, sal	8€
Chocolate - AOVE	8.50€
Cardenal Ferrero de Lloseta	8.50€
Coco Loco (coco, mango, maracuyá, ron, hierbabuena)	9€

Servicio de pan y aceitunas/ tapenade = 3€ p/p

Consulte con nuestro personal cualquier información sobre los alérgenos



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



ÁPIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

2026



MENU

airecel
restaurant
port de sòller

Airecel Bites

Tapas

Sweet potatoes with Parmesan and lime aioli	8.5€
Ham croquettes	3€ / U
Mallorcan cheese croquettes	3€ / U
Scarlet shrimp croquettes	3€ / U
Airecel Patatas Bravas.....	10.5€
Roasted pumpkin with burrata stracciatella and pistachios	11€
Shiitake brioche with truffle burrata and gochujang aioli	7€
Beef steak tartare on brioche toast, with kimchi aioli	8€
Iberian ham with glass bread and grated tomato	15€
Spicy fried prawns (4 skewers)	15€
Andalusian-style fried squid with lime aioli	16.50€

Main courses

Beetroot & goat cheese tortelloni with saffron sauce (3uds)	13€
Aged entrecôte with parsnip purée	24€
King prawns with homemade red curry and fresh pasta	18€
Airecel Burger (peanuts, red berries, Green apple, cheddar & bacon)	20€
Mediterranean sea bass with smoked mashed potatoes	21€
Small prawn and cod paella with green alioli.....	21€
25-day dry-aged rib steak (400 g) with fries	35 €

Sweet Bites

Almond, Amarena, Amaretto	7€
Lemon cream, pistachio, spearmint, salt	8€
EVOO - Chocolate	8.50€
Ferrero "Cardenal" from Lloseta	8.50€
Coco Loco (coconut, mango, passion fruit, rum, spearmint)	9€

Bread and olives/tapenade service = 3€ p/p

Please ask our staff for any information regarding allergens



2026



MENÜ

 airecel
restaurant
port de sòller

Airecel Bites

Tapas

Süßkartoffeln mit Parmesan und Limetten-Aioli	8.5€
Schinken-Kroketten	3€ / U
Mallorquinische Käsekroketten	3€ / U
Riesengarnelen-Kroketten	3€ / U
Airecel Patatas Bravas	10.5€
Gerösteter Kürbis mit Burrata-Stracciatella und Pistazien	11€
Shiitake-Brioche mit Trüffel-Burrata und Gochujang-Aioli	7€
Rindertatar auf Geröstetes Brioche mit Kimchi-Aioli	8€
Iberischer Schinken mit Glasbrot und geriebener Tomate	15€
Scharf frittierte Garnelen (4 Spieße)	15€
Tintenfisch nach andalusischer Art mit Limetten-Aioli	16.50€

Unsere Hauptgerichte

Rote-Bete- & Ziegenkäse-Tortelloni mit Safransauce (3 Stk.)	13€
Gereiften Entrecôte mit Pastinakenpüree	24€
Garnelen mit hausgemachtem rotem Curry und Frische Pasta	18€
Airecel Burger (Erdnüsse, rote Früchte, grüner Apfel, Cheddar & Speck)	20€
Mediterrane Seebarschfilet mit geräuchertem Kartoffelpüree	21€
Kleine Paella mit roten Garnelen, Kabeljau und grüner Alioli	21€
25 Tage gereiftes Ribeye-Steak (400 g) mit Pommes	35 €

Süße Häppchen

Mandel, Amarena-Kirsche, Amaretto	7€
Zitronencreme, Pistazie, grüne Minze, Salz	8€
EVOO-Schokolade	8.50€
„Ferrero Cardenal“ aus Lloseta	8.50€
„Coco Loco“ (Kokosnuss, Mango, Passionsfrucht, Rum, grüne Minze)	9€

Brot und Oliven/Tapenade Service = 3€ p/p

Bitte wenden Sie sich an unser Personal, wenn Sie Informationen zu Allergenen benötigen



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



ÁPIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

2026



MENU

 airecel
restaurant
port de sòller

Airecel Bites

Tapas

Patates douces au parmesan et aïoli au citron vert	8.5€
Croquettes de jambon	3€ / U
Croquettes de fromage majorquin	3€ / U
Croquettes de crevettes rouges	3€ / U
Patatas bravas Airecel	10.5€
Potimarron rôti avec stracciatella de burrata et pistaches	11€
Brioche aux shiitakés avec burrata truffée et aïoli au gochujang	7€
Steak tartare de bœuf sur brioche toastée, aïoli au kimchi	8€
Jambon ibérique avec pain cristal et tomate râpée	15€
Crevettes frites épicées (4 brochettes)	15€
Calamars frits à l'andalouse avec aïoli au citron vert	16.50€

Nos plats principaux

Tortelloni à la betterave et au chèvre, sauce au safran (3 pièces)	13€
Entrecôte maturée avec purée de panais	24€
Crevettes au curry rouge maison et pâtes fraîches	18€
Burger Airecel (cacahuètes, fruits rouges, pomme verte, cheddar & bacon)	20€
Loup de mer méditerranéen avec purée de pommes de terre fumée	21€
Petite paëlla de crevettes et morue avec aïoli vert	21€
Côte de bœuf maturée 25 jours (400 g) avec frites	35 €

Bouchées Sucrées

Amande, Amarena (griotte), Amaretto	7€
Crème au citron, pistache, menthe verte, sel	8€
Chocolat - EVOO	8.50€
Ferrero « Cardenal » de Lloseta	8.50€
« Coco Loco » (noix de coco, mangue, fruit de la passion, rhum, menthe verte) ...	9€

Service de pain et d'olives/tapenade - 3€ p/p

Veuillez consulter notre personnel pour toute information concernant les allergènes

