

# Airecel restaurant

port de sòller

## ENTRANTES

Plato de embutidos ibéricos con queso curado de oveja, tomate de ramallet y pan mallorquín	13,00 €
Carpaccio de bacalao con ensalada de garbanzos, berenjenas y pimientos asados	12,50 €
Risotto al Radicchio con mozzarella de búfala fresca	12,00 €
Ensalada Mediterránea (hojas varias, jamón serrano, queso mallorquín, aceitunas negras)	10,50 €
Crepes rellenos de marisco con crema espumosa de salsa americana	12,50 €

## PESCADOS

Filete de dorada al grill con ensalada de tomates, cebolla morada, aceitunas verdes y hummus de garbanzos	16,00 €
Rodaballo fresco a la sartén servido con risotto de calabacín y trufa de verano	19,50 €
Pescado fresco del día al Grill con pasta fresca a la "Puttanesca" (Tomates, aceitunas, ajo, Alcaparras y anchoas)	19,00 €
Gambas rojas de Sóller a la plancha (200 gr.)	25,00 €
Calamares a la plancha con ensalada de cítricos y vinagreta de frutos secos	16,00 €

## CARNES

Entrecot de ternera madurada en seco con patató y verduras en cocotte	19,00 €
Pollo de corral relleno con salvia servido con "Caponata" de berenjenas, alcaparras y aceitunas	14,50 €
Paletilla de cordero ecológico mallorquín servido con salteado de cebolla, pimientos y patatas	19,00 €
Lechona de "Porc negre" al horno con patatas y ensalada de escarola con vinagreta de mostaza	16,00 €
Chuletas de cordero ecológico mallorquín con ensalada y patatas fritas en aceite de oliva	18,00 €

## POSTRES

"Copa Melba" ( Melocotón en almíbar, helado de vainilla, nata fresca y chocolate)	6,50 €
Gató de avellanas con helado de almendra	6,50 €
Plato de fruta fresca con Sorbete y helado caseros	6,50 €
Tartaleta con crema pastelera y fruta fresca del día	7,00 €



Por favor consulte con nuestro personal en caso de alergias o intolerancias alimentarias

# Airecel restaurant

port de sóller

## STARTERS

<i>Iberian sausages dish with cured sheep cheese, "Ramallet" tomatoes and majorcan bread</i>	13,00 €
<i>Cod carpaccio with chickpea salad, roasted aubergines and peppers</i>	12,50 €
<i>Risotto al Radicchio with fresh buffalo mozzarella</i>	12,00 €
<i>Mediterranean salad (mixed leaves, Serrano ham, Majorcan cheese, black olives)</i>	10,50 €
<i>Crepes stuffed with seafood served with a foamy cream of American sauce</i>	12,50 €

## FISH

<i>Grilled sea bream fillet with tomato salad, red onion, green olives and chickpea hummus</i>	16,00 €
<i>Fresh pan-fried Turbot and zucchini risotto with summer truffle</i>	19,50 €
<i>Grilled Fresh fish of the day with fresh pasta "Puttanesca" (Tomato, olives, garlic, capers, anchovies)</i>	19,00 €
<i>Grilled Sóller red prawns (200 grams)</i>	25,00 €
<i>Grilled squid with citrus salad and dried fruit vinaigrette</i>	16,00 €

## MEATS

<i>Dry aged beef entrecôte with "Patató" and vegetables in cocotte</i>	19,00 €
<i>Free range chicken Stuffed with sage served with "Caponata" of aubergines, capers and olives</i>	14,50 €
<i>Mallorcan organic lamb shoulder served with sautéed onion, peppers and potatoes</i>	19,00 €
<i>Black suckling pig with potatoes and escarole salad with mustard vinaigrette</i>	16,00 €
<i>Mallorcan organic lamb chops with salad and potatos fried in olive oil</i>	18,00 €

## DESSERTS

<i>"Melba Cup" (Peach in syrup, vanilla ice cream, fresh cream and chocolate)</i>	6,50 €
<i>Hazelnuts cake with almond ice cream</i>	6,50 €
<i>Plate of fresh fruit with homemade sorbet and ice cream</i>	6,50 €
<i>Tartlet with custard and fresh fruit of the day</i>	7,00 €



Please inform our staff in case of food allergies or intolerances

# Airecel Restaurant

port de sóller

## VORSPEISEN

Iberischer Wurstteller mit Schafskäse, "Ramallet" Tomaten, Olivenöl und mallorquinisches-Brot	13,00 €
Kabeljau-Carpaccio mit Kichererbsensalat, gerösteten Auberginen und Paprika	12,50 €
Radichio-Risotto mit frischer Büffelmozzarella	12,00 €
Mediterraner Salat (gemischte Blätter, Serrano Schinken, Mallorquinischer Käse, schwarze Oliven)	10,50 €
Crepes gefüllt mit Meeresfrüchten serviert mit einer schäumenden amerikanischen Creme-Sauce	12,50 €

## FISH

Gegrillte Dorade Filet mit Tomatensalat, rote Zwiebeln, grüne Oliven und Kichererbsen-Hummus	16,00 €
Frisch gebratene Steinbutt auf Zucchini Risotto mit Sommertrüffel	19,50 €
Gegrillter frischer Fisch des Tages mit frischer Pasta "Puttanesca" (Tomaten, Oliven, Knoblauch, Kapern, Sardellen)	19,00 €
Gegrillte rote Garnelen aus Sóller (200 Gramm)	25,00 €
Gegrillter Tintenfisch mit Zitrus-Salat und Trockenobst-Vinaigrette	16,00 €

## FLEISCH

"Dry Aged" Rinder-Entrecôte mit "Patató" und Gemüse Auflauf	19,00 €
Gefülltes Freilandhuhn mit Salbei serviert mit "Caponata" aus Auberginen, Kapern und Oliven	14,50 €
Mallorquinische Bio-Lammschulter serviert mit sautierten Zwiebeln, Paprika und Kartoffeln	19,00 €
Schwarzes Spanferkel mit Kartoffeln und Endiviensalat mit Senf-Vinaigrette	16,00 €
Mallorquinische Bio-Lammkoteletts mit Salat und Kartoffeln in Olivenöl gebraten	18,00 €

## NACHTISCHE

"Melba Cup" (Pfirsich in Sirup, Vanilleeis, frische Sahne und Schokolade)	6,50 €
Haselnusskuchen mit Mandeleis	6,50 €
Frischer Obstteller und hausgemachtes Sorbet und Eis	6,50 €
Vanillecreme Törtchen mit frischer Frucht des Tages	7,00 €



Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter im Falle von Allergien oder Unverträglichkeiten

# Airecel restaurant

port de sóller

## ENTRÉE

Assiette de charcuterie Ibérique avec du fromage de brebis, tomates "Ramallet", et pain majorquin	13,00 €
Carpaccio de morue avec salade de pois chiches, aubergines et poivrons grillées	12,50 €
Risotto al Radicchio avec de mozzarella fraîche de buffle	12,00 €
Salade méditerranéenne (feuilles mixtes, jambon serrano, fromage de Majorque, olives noires)	10,50 €
Crêpes farcies aux fruits de mer servies avec une crème mousseuse de sauce américaine	12,50 €

## POISSONS

Filet de daurade grillée avec salade de tomates, oignon rouge, olives vertes et hoummos de pois chiches	16,00 €
Turbot fraîche poêlé servi avec du risotto aux courgettes et truffe d'été	19,50 €
Poisson frais du jour grillé avec des pâtes fraîches "Puttanesca" (Tomate, olives, ail, câpres, anchois)	19,00 €
Crevettes rouges de Sóller grillées (200 grammes)	25,00 €
Calamars grillés avec salade d'agrumes et vinaigrette aux fruits secs	16,00 €

## VIANDES

Entrecôte de veau "Dry Aged" avec pommes de terre et légumes en cocotte	19,00 €
Poulet élevé en plein air farci à la sauge servi avec "Caponata" d'aubergines, de câpres et d'olives	14,50 €
Epaule d'agneau Bio majorquin servie avec oignons sautés, poivrons et pommes de terre	19,00 €
Cochon de lait noir, pomme de terre et salade d'escarole à la vinaigrette de moutarde	16,00 €
Côtelettes d'agneau bio majorquine, salade et pomme de terre frites dans l'huile d'olive	18,00 €

## DESSERTS

"Melba Cup" (Pêche au sirop, glace à la vanille, chantilly et chocolat)	6,50 €
Gâteau aux noisettes à la crème glacée aux amandes	6,50 €
Assiette de fruits frais avec sorbet maison et crème glacée	6,50 €
Tartelette de crème pâtissière aux fruits frais du jour	7,00 €



S'il vous plaît consulter notre personnel en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires