

Menú

Tapas

Jamón Ibérico de Bellota con pan cristal, tomate Ramallet, almendras fritas y aceitunas partidas mallorquinas | € 19,50

Gamba de Sóller a la plancha (4 unidades) | € 18,00

Brioche de tartar de solomillo de ternera, encurtidos y mayo de kimchi | € 16,50

Croquetas de Jamón de bellota, de Carabineros y de Calamar a la Mallorquina | € 13,50

Patatas bravas Airecel | € 9,50

Pimientos del Padrón | € 8,50

Calamares crujientes con alioli de lima | € 16,50

De la huerta

Ensalada de tomates variados con su pesto y burrata fresca de búfala | € 16,00

Ensalada Mixta con Salmón en escabeche y vinagreta de limón y albahaca | € 14,00

Ravioloni relleno de espinacas, ricota y bufala al pesto rojo | € 18,50

Ravioloni relleno de burrata y tomates Cherry en salsa de pesto de pistacho | € 19,00

Del mar

Lubina Mediterránea, puré patata ahumado, y pesto rojo | € 22,00

Rodaballo, hinojo y verduras salteadas | € 21,00

Arroz de caldereta de peix y pulpo | € 19,50

De la tierra

Solomillo de ternera, chirivía, zanahoria y pistacho | € 23,00

Lechona, patata, boniato y sobrasada | € 20,50

Cordero, tupinambur, queso de oveja y calabacín | € 19,50

Pastres

Crema Mallorquina (de almendras) en espuma, kéfir de cabra, almendras y crumble de canela | € 08,00

Chocolate tierno de cacao, algarroba, eucalipto y nuez | € 08,00

Bizcocho de vainilla, regaliz, caramelo y cacao | € 08,00

Menü

Tapas

Acorn-fed Iberian ham with bread,
Ramallet tomato, fried almonds
and Mallorcan olives | € 19,50

Grilled Sóller prawns
(4 pieces) | € 18,00

Beef tenderloin tartar brioche,
pickles and kimchi mayo | € 16,50

Croquettes of acorn-fed ham, king
prawns and Mallorcan-style squid
| € 13,50

Airecel "Patatas bravas" | € 9,50

Padron peppers | € 8,50

Crispy calamari with lime aioli
| € 16,50

From the garden

Assorted tomato salad with its
pesto, and fresh buffalo burrata
| € 16,00

Mixed Salad with marinated Salmon
and lemon basil vinaigrette
| € 14,00

Ravioloni stuffed with spinach,
ricotta and buffalo cheese in red
pesto sauce | € 18,50

Ravioloni stuffed with burrata
cheese and cherry tomatoes in
pistachio pesto sauce | € 19,00

From the sea

Mediterranean sea bass, smoked
mashed potato, and red pesto
| € 22,00

Turbot, fennel and sautéed
vegetables | € 21,00

Rice with fish and octopus stew
| € 19,50

From the land

Beef tenderloin, parsnips, carrots
and pistachios | € 23,00

Suckling pig, potato, sweet potato
and sobrasada | € 20,50

Lamb, tupinambur, sheep's cheese
and courgette | € 19,50

Desserts

"Crema Mallorquina" (almond
cream) in foam, goat kefir,
almonds and cinnamon crumble
| € 08,00

Tender chocolate made of cacao,
carob, eucalyptus, and nuts
| € 08,00

Vanilla, liquorice, caramel and
chocolate | € 08,00

Menü

Tapas

Iberischer Schinken aus Eichelmast mit Brot, Ramallet-Tomaten, gerösteten Mandeln und mallorquinischen Oliven

| € 19,50

Gegrillte Sóller-Garnelen

(4 Stück)

| € 18,00

Brioche mit Rinderfilet-Tartar, Essiggurken und Kimchi-Mayo

| € 16,50

Kroketten von Eichelschinken, Königsgarnelen und Tintenfisch nach mallorquinischer Art

| € 13,50

Airecel "Patatas bravas"

| € 9,50

Padron-Paprikaschoten

| € 8,50

Knusprige Calamari mit Limetten-Aioli

| € 16,50

Aus dem Garten

Assorted tomato salad with its pesto, and fresh buffalo burrata

| € 16,00

Gemischter Tomatensalat mit Pesto und frischer Büffel-Burrata

| € 14,00

Ravioloni gefüllt mit Spinat, Ricotta und Büffelkäse in roter Pestosauce

| € 18,50

Ravioloni gefüllt mit Burrata-Käse und Kirschtomaten in Pistazien-

Pesto-Sauce

| € 19,00

Aus dem Meer

Mediterraner Wolfsbarsch, geräuchertes Kartoffelpüree und rotes Pesto

| € 22,00

Steinbutt, Fenchel und sautiertes Gemüse

| € 21,00

Reis mit Fisch- und

Tintenfischeintopf

| € 19,50

Aus dem Land

Rinderlende, Pastinaken, Karotten und Pistazien

| € 23,00

Spanferkel, Kartoffel, Süßkartoffel und Sobrasada

| € 20,50

Lamm, Tupinambur, Schafskäse und Zucchini

| € 19,50

Nachspeisen

"Crema Mallorquina"

(Mandelcreme) aus Schaum, Ziegenkefir, Mandeln und

Zimtstreuseln

| € 08,00

Zarte Schokolade aus Kakao, Johannisbrot, Eukalyptus und Nüssen

| € 08,00

Vanille, Lakritze, Karamell und Schokolade

| € 08,00

Menu

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

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