

## 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 marinado 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

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



## Menú 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, almendras y crumble de canela | € 8,00

Chocolate tierno de cacao, algarroba, eucalipto, caramelo salado y gel de jarabe de arce | € 8,00

Bizcocho de vainilla, regaliz, caramelo, cacao y aceituna negra | € 8,00

Bombones artesanales "Airecel" (algarroba, naranja, almendra) 6 unit | € 8,00

Bolas de helado (pistacho, almendra, Baileys, Café Siciliano, avellana, amarena) 1 b. € 2,50 | 2 b. € 4,70 | 3 b. € 6,50

\* Servicio de pan y aceitunas/tapenade | € 2,00p.p.

# Menú

## 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 squid 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, Jerusalem artichoke, sheep's  
cheese and courgette | € 19,50

## Desserts

"Crema Mallorquina" (almond  
cream) in foam, kefir, almonds and  
cinnamon crumble | € 8,00

Tender chocolate made of cacao,  
carob, eucalyptus, salted caramel  
and maple syrup gel | € 8,00

Vanilla cake, liquorice, caramel,  
cocoa, cocoa and black olive | € 8,00

"Airecel" homemade bonbons  
(carob, orange, almond) 6 unit | € 8,00

### Ice-cream scoops

(pistachio, almond, Baileys, Sicilian Coffee, hazelnut, amarena)

1 s. € 2,50 | 2 s. € 4,70 | 3 s. € 6,50

\* Bread and olives/tapenade service  
| € 2,00p.p.

Please inform our staff in case of food allergies or intolerances



# Menü

## Aus dem Meer

### 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

Krokette von Eichelschinken, Königsgarnelen und Tintenfisch nach mallorquinischer Art

| € 13,50

Airecel "Patatas bravas"

| € 9,50

Padron-Paprikaschoten

| € 8,50

Knuspriger Tintenfisch mit Limetten-Aioli

| € 16,50

### Aus dem Garten

Gemischter Tomatensalat mit Pesto und frischer Büffel-Burrata

| € 16,00

Gemischter Salat mit Mariniertem Lachs und Zitronen-Basilikum-Vinaigrette

| € 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

Mediterraner Wolfsbarsch, geräuchertes Kartoffelpüree und rotes Pesto

| € 22,00

Steinbutt, Fenchel und sautiertes Gemüse

| € 21,00

Reis mit Fisch- und Tintenfischartopf

| € 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, Kefir, Mandeln und Zimtstreuseln

| € 8,00

Zarte Schokolade aus Kakao, Johannisbrot, Eukalyptus, gesalzenem Karamell und Ahornsirupgel

| € 8,00

Vanille, Lakritze, Karamell und Schokolade

| € 8,00

"Airecel" selbstgemachte Bonbons (Johannisbrot, Orange, Mandel) 6 St.

| € 8,00

### Eiskugeln

(Pistazie, Mandel, Baileys, Sizilianischer Kaffee, Haselnuss, Amarena)

1 k. € 2,50 | 2 k. € 4,70 | 3 k. € 6,50

\* Brot und Oliven/Tapenade Service

| € 2,00p.p.

Bitte informieren Sie unser Personal im Falle von Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten



## 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

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



# 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.