



## ENTRANTES

<b>Tabla de Jamón Ibérico de Bellota</b> con pan cristal, tomate ramallet, almendras fritas y aceitunas partidas mallorquinas	€ 20,50
<b>Croquetas variadas</b> Jamón de bellota, Carabineros, Calamar a la Mallorquina	€ 16,00
<b>Pimientos del Padrón</b>	€ 8,75
<b>Calamares crujientes</b> con alioli de lima	€ 17,00
<b>Huevos rotos</b> con langostinos, salsa kimchi y cebolla frita	€ 17,50
<b>Mejillones a la plancha</b>	€ 14,00
<b>Almejas a la Marinera</b>	€ 18,50
<b>Zamburiña</b> con papada ibérica y salsa verde	€ 18,00
<b>Choricito</b>	€ 13,50

## DE LA HUERTA

<b>Ensalada de tomates variados</b> con su pesto y burrata fresca de búfala	€ 16,50
<b>Ensalada Mediterranea</b> con ventresca de atún	€ 15,00
<b>Ravioloni relleno</b> de espinacas, ricota y búfala al pesto rojo	€ 19,00
<b>Spaghetti all'Aglio</b> (perejil, ajo, chile) - vegano	€ 17,00

## DE LA TIERRA

<b>Solomillo de ternera</b> con cebollitas al Oporto y puré de apionabo	€ 28,00
<b>Lechona</b> con patató, sobrasada y manzana royal	€ 25,00
<b>Terrina de cordero</b> con parmentier de queso de oveja curado y boniato crujiente	€ 19,00
<b>Chuleta y Chuletón madurado</b> con pimiento del piquillo y patata frita casera	€ p.s.p.

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

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





## DEL MAR

**Bandeja Mariscos - mín. 2 pax** € 30 p.p.  
mejillones, almejas, calamar, gambas de Sóller, zamburiñas

**Pescado del día** € p.s.m  
con guarnición

**Rodaballo** € 28,00  
con verduras salteadas y salsa Romescu

**Arroz Meloso - mín. 2 pax** € 25 p.p.  
de gamba de Sóller, sepia y pulpitos

**Calamar de potera a la plancha** € 26,00  
con lguarnición

**Gamba de Sóller** € 36,00  
220 gr - con ensalada

## POSTRES




**Crema Mallorquina en espuma** € 08,50  
(de almendras), yogurt, gató de algarroba y crumble de canela

**Anarquía de chocolates** € 09,00  
(chocolate en texturas)

**Sueño de Regaliz** € 08,50  
Espuma de regaliz, bizcocho de vainilla, helado de vainilla crocanti, cacao crujiente, gominola de caramelo y aceituna negra en polvo

**Cardenal de Lloseta** € 08,50

**Selección de quesos** € 12,50  
con pan de algarroba y membrillo

**Bolas de helado** € 02,50   
Pistacho, Almendra, Baileys, Café Siciliano, Amarena, € 04,70   
Hierbas mallorquinas, Chocolate vegano, Ensaimada con € 06,50   
palo, Coco Bombón, vainilla crocante

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

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





## STARTERS

**Acorn-fed Iberian Ham Board** € 20,50  
with "cristal" bread, ramallet tomatoes, fried almonds,  
and cracked Mallorcan olives

**Assorted Croquettes** € 16,00  
Acorn-fed Ham, Carabineros Prawns, Mallorcan-style Squid

**Padrón Peppers** € 8,75

**Crispy Squid** € 17,00  
with lime aioli

**"Huevos rotos"** € 17,50  
Broken eggs with prawns, kimchi sauce, and fried onions

**Grilled Mussels** € 14,00

**Marinara Clams** € 18,50

**Scallop** € 18,00  
con papada ibérica y salsa verde

**"Choricito" - Little Sausage** € 13,50

## FROM THE GARDEN

**Assorted Tomato Salad** € 16,50  
with pesto and fresh buffalo burrata

**Mediterranean Salad** € 15,00  
with tuna belly

**Ravioloni filled** € 19,00  
with spinach, ricotta, and buffalo mozzarella in red pesto

**Spaghetti all'Aglio** € 17,00  
(parsley, garlic, chili) - vegan

## FROM THE LAND

**Beef Tenderloin** € 28,00  
with shallots in Port wine and celeriac purée

**Suckling Pig** € 25,00  
with "patató" (small potatoes), sobrasada, and royal apple

**Lamb Terrine** € 19,00  
with parmentier of cured sheep cheese and crispy sweet  
potato

**Rib Chop and Dry-Aged Rib Steak** € p.p.w.  
with piquillo pepper and homemade fries

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

### Fish of the Day

with garnish

€ p.m.

### Turbot

mit sautiertem Gemüse und Romesco-Sauce

€ 28,00

### Meloso Rice - min. 2 pax

mit Sóller-Garnelen, Sepia und Baby-Tintenfisch

€ 25 p.p.

### Grilled Potera Squid

with garnish

€ 26,00

### Sóller Prawns

220g - with salad

€ 36,00

## DESSERTS

### Mallorcan Cream Foam

(almond), yogurt, carob cake, and cinnamon crumble

€ 08,50

### Chocolate Anarchy

(chocolate in textures)

€ 09,00

### Licorice Dream

Licorice foam, vanilla sponge cake, vanilla crocanti ice cream, crunchy cacao, caramel gummy, and black olive powder

€ 08,50

### “Cardenal de Lloseta”

€ 08,50

### Cheese selection

with carob bread and quince

€ 12,50

### Ice Cream Scoops

Pistachio, Almond, Baileys, Sicilian Coffee, Amarena, Mallorcan Herbs, Vegan Chocolate, Ensaimada with Palo, Coconut Bonbon, Crunchy Vanilla

€ 02,50

€ 04,70

€ 06,50



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

Please inform our staff in case of food allergies or intolerances



## VORSPEISEN

- Iberischer Schinkenbrett** € 20,50  
mit "Cristal"-Brot, Ramallet-Tomaten, gebratenen Mandeln und zerkleinerten mallorquinischen Oliven
- Assortierte Krokette** € 16,00  
aus Bellota-Schinken, Carabineros-Garnelen und mallorquinischem Tintenfisch
- Padrón-Paprika** € 8,75
- Krosse Tintenfische** € 17,00  
mit Limetten-Aioli
- „Huevos rotos“** € 17,50  
mit Garnelen, Kimchi-Sauce und gebratenen Zwiebeln
- Gegrillte Muscheln** € 14,00
- Marinierte Venusmuscheln** € 18,50
- Jakobsmuschel** € 18,00  
mit Iberischem Bauchspeck und grüner Sauce
- „Choricito“ - Kleine Wurst** € 13,50

## AUS DEM GARTEN

- Gemischter Tomatensalat** € 16,50  
mit Pesto und frischer Büffel-Burrata
- Mediterrane Salat** € 15,00  
mit Thunfischbauch
- Ravioloni gefüllt** € 19,00  
mit Spinat, Ricotta und Büffelmozzarella im roten Pesto
- Spaghetti all'Aglio** € 17,00  
(mit Petersilie, Knoblauch, Chili) – vegan

## VOM LAND

- Rinderfilet** € 28,00  
mit Schalotten in Portwein und Selleriepüree
- Spanferkel** € 25,00  
mit "Patató" (kleine Kartoffeln), Sobrasada und Royal-Apfel
- Lamm-Terrine** € 19,00  
mit Parmentier aus gereiftem Schafskäse und knuspriger Süßkartoffel
- Rippenkotelett und Dry-Aged Rib Steak** € p.p.g.  
mit Piquillo-Paprika und hausgemachten Pommes Frites

\*Brot- und Oliven-/Tapenade-Service € 2,00 p.p.

Bitte informieren Sie unser Personal im Falle von Lebensmittelallergien oder -intoleranzen.



aircecel  
restaurant



aircecelrestaurant



## VOM MEER

**Meeresfrüchteplatte - mind. 2 Pers** € 30 p.p.  
Muscheln, Austern, Tintenfisch, Sóller-Garnelen, Jakobsmuscheln

**Fisch des Tages** € p.m.  
mit Beilage

**Steinbutt** € 28,00  
mit sautiertem Gemüse und Romesco-Sauce

**Schlotziger Reis - min. 2 pax** € 25 p.p.  
mit Sóller-Garnelen, Tintenfisch und Baby-Tintenfisch

**Gegrillter Potera-Tintenfisch** € 26,00  
mit Beilage

**Sóller-Garnelen** € 36,00  
220g - mit Salat

## DESSERTS




**Mallorquinische Creme-Schaum** € 08,50  
(Mandel), Joghurt, Johannisbrot Kuchen und Zimt-Crumble

**Schokoladen-Anarchie** € 09,00  
(Schokolade in verschiedenen Texturen)

**Lakritz-Traum** € 08,50  
Lakritzschaum, Vanille-Biskuit, Vanille-Crocanti-Eis, knuspriger Kakao, Karamell-Gummibonbon und schwarzes Olivenpulver

**“Cardenal de Lloseta”** € 08,50

**Käseauswahl** € 12,50  
mit Johannisbrot Brot und Quitte

**Eiskugeln** € 02,50   
Pistazie, Mandel, Baileys, Sizilianischer Kaffee, Amarena, € 04,70   
Mallorquinische Kräuter, Vegane Schokolade, Ensaimada € 06,50   
mit Palo, Kokos-Bonbon, Knusprige Vanille

\*Brot- und Oliven-/Tapenade-Service € 2,00 p.p.

Bitte informieren Sie unser Personal im Falle von Lebensmittelallergien oder -intoleranzen.





## ENTRÉES

**Plateau de jambon ibérique de gland** € 20,50  
avec pain "cristal", tomates ramallet, amandes frites et olives mallorquines cassées

**Assortiment de croquettes** € 16,00  
Jambon ibérique de gland, crevettes Carabineros, calamar à la mallorquine

**Piments de Padrón** € 8,75

**Calamar croustillant** € 17,00  
avec aïoli au citron vert

**“Huevos rotos”** € 17,50  
Œufs brouillés avec crevettes, sauce kimchi et oignons frits

**Moules grillées** € 14,00

**Palourdes à la marinière** € 18,50

**Coquille Saint-Jacques** € 18,00  
avec joue de porc ibérique et sauce verte

**“Choricito” - Petite saucisse** € 13,50

## DU POTAGER

**Salade de tomates variées** € 16,50  
avec pesto et burrata fraîche de bufflonne

**Salade Méditerranéenne** € 15,00  
avec ventrèche de thon

**Ravioloni farcis** € 19,00  
aux épinards, ricotta et mozzarella de bufflonne, au pesto rouge

**Spaghetti all’Aglia** € 17,00  
(persil, ail, piment) - végan

## DE LA TERRE

**Filet de bœuf** € 28,00  
avec échalotes au vin de Porto et purée de céleri-rave

**Cochon de lait** € 25,00  
avec “patató” (petites pommes de terre), sobrasada et pomme royale

**Terrine d’agneau** € 19,00  
avec parmentier de fromage de brebis affiné et patate douce croustillante

**Côte de bœuf et entrecôte maturée** € p.p.p.  
avec poivron del piquillo et frites maison

\*Service de pain et olives/tapenade € 2,00 p.p.

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





## DE LA MER

**Plateau de Fruits de Mer - min. 2 pers. € 30 p.p.**  
Moules, palourdes, calamar, crevettes de Sóller, coquilles Saint-Jacques

**Poisson du Jour** € p.m.  
avec garniture

**Turbot** € 28,00  
avec légumes sautés et sauce Romesco

**Riz Meloso - min. 2 pers.** € 25 p.p.  
avec crevettes de Sóller, seiche et petits poulpes

**Calamar de Potera Grillé** € 26,00  
avec garniture

**Crevettes de Sóller** € 36,00  
220g - avec salade

## DESSERTS

**Mousse de Crème Majorquine** € 08,50  
(amande), yaourt, gâteau de caroube et crumble à la cannelle

**Anarchie de Chocolat** € 09,00  
(chocolat sous différentes textures)

**Rêve de Réglisse** € 08,50  
Mousse de réglisse, biscuit à la vanille, glace vanille croquante, cacao croustillant, bonbon caramel et poudre d'olive noire

**“Cardenal de Lloseta”** € 08,50

**Sélection de Fromages** € 12,50  
avec pain de caroube et coing

**Boules de Glace** € 02,50

Pistache, Amande, Baileys, Café Sicilien, Amarena, Herbes Majorquines,  
Chocolat Végan, Ensaimada au Palo, Coco-Bonbon, Vanille Croquante

€ 04,70

€ 06,50



\*Service de pain et olives/tapenade € 2,00 p.p.

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

