



airecel restaurant





ENTRANTES

Tabla de Jamón Ibérico Pan cristal, tomate rayado, almendras fritas y aceitunas mallorquinas	€ 20,50
Croquetas variadas Jamón de ibérico, Carabineros, Calamar a la Mallorquina	€ 16,00
Pimientos de Padrón	€ 8,75
Calamares crujientes Con alioli de lima	€ 17,00
Huevos rotos Con patatas fritas, langostinos, salsa kimchi y cebolla frita	€ 17,50
Mejillones estilo “Airecel” A la plancha	€ 14,00
Almejas a la Marinera	€ 18,50
Zamburiñas Con papada ibérica y salsa verde (4 unids)	€ 18,00
Patatas Bravas “Airecel”	€ 11,50
Choricitos picantes Al vino tinto	€ 13,50

DE LA HUERTA

Burrata con tomate Balsámico y pesto rojo	€ 16,50
Ensalada Mediterránea Con ventresca de atún	€ 15,00
Ravioli relleno casero De espinacas, ricota y búfala al pesto rojo	€ 19,00
Ravioloni relleno casero Con queso de cabra y remolacha con pesto de pistacho	€ 17,00

* Servicio de pan y aceitunas/tapenade €2,50 p.p.

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



DEL MAR



airecel
restaurant

Bandeja Mariscos - mín. 2 pax
Mejillones, almejas, calamar, gambas de Sóller, zamburiñas

€ 30,00 p.p.

Pescado del día
Con guarnición

€ p.s.m

Rodaballo
Con verduras salteadas y salsa Romescu

€ 28,00

Calamar de “potera” a la plancha
Con guarnición

€ 26,00

Gamba de Sóller
220 gr - con ensalada

€ 36,00

ARROCES AIRECEL

Del Señorito - mín. 2 pax
Colas de langostinos, sepia y cigalas

€ 22,50 p.p.

La Negra - mín. 2 pax
Sepia, langostinos, gamba de Sóller con alioli gratinado

€ 24,50 p.p.

Mar y Montaña - mín. 2 pax
Presa ibérica, sepia y langostinos

€ 23,50 p.p.

Arroz Meloso - mín 2. pax
De gamba de Sóller, sepia y pulpo

€ 25,00 p.p.

DE LA TIERRA

Solomillo de ternera
Con cebollitas al Oporto y puré de apionabo

€ 28,00

Lechona
Con patató, sobrasada y manzana

€ 25,00

Terrina de cordero
Con parmentier de queso de oveja curado y boniato crujiente

€ 23,00

Chuleta de vaca madurada (Simmental)
Con pimiento de Padrón y patata frita casera (aprox 400 gr)

€ 32,00

Chuletón de vaca rubia (Gallega) - 2 pax
Madurado, con pimiento de Padrón y patatas fritas caseras (aprox 1kg)

€ 35,00 p.p.

*Servicio de pan y aceitunas/ tapenade € 2,50 p.p.

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



ENTRANTS

Taula de Pernil Ibèric Pa de vidre, tomàquet ratllat, ametlles fregides i olives mallorquines	€ 20,50
Croquetes variades Pernil salat ibèric, carabiners, calamars a la Mallorquina	€ 16,00
“Pimientos de Padrón”	€ 8,75
Calamars cruixents Amb allioli de lima	€ 17,00
Ous romputs Amb patates fregides, llagostins, salsa Kimchi i ceba fregida	€ 17,50
Musclos estil “Airecel” A la planxa	€ 14,00
“Almejas” a la Marinera	€ 18,50
“Zamburiñas” Amb papada ibèrica i salsa verda (4 unid.)	€ 18,00
Patates Braves “Airecel”	€ 11,50
Xoricets picants Al vi negre	€ 13,50

DE L’HORTA

Burrata amb tomàquet Balsàmic i pesto vermell	€ 16,50
Amanida Mediterrània Amb ventresc de tonyina	€ 15,00
Ravioli farcit D’espinacs, ricotta i bufala amb pesto vermell	€ 19,00
Ravioloni farcit Amb formatge de cabra i remolatxa amb pesto de pistatxos	€ 17,00

* Servei de pa i olives/ tapenade €2,50 p.p.

Per favor, informeu al nostre personal en cas d’al·lèrgies o intoleràncies alimentàries



DE LA MAR

Graellada de Marisc
Musclos, "almejas", calamar, gambes de Sóller, "zamburiñas"

€ 30,00 p.p.

Peix del dia
Amb guarnició

€ p.s.m

"Rodaballo"
Amb verdures saltades i Salsa Romesco

€ 28,00

Calamar de potera a la planxa
Amb guarnició

€ 26,00

Gamba de Sóller
220 gr - amb amanida

€ 36,00

ARROSSOS AIRECEL

Del Senyoret - mín. 2 pax
Cua de llagostins, sépia i cigales

€ 22,50 p.p.

La Negra - mín. 2 pax
Sépia, llagostins i gamba de Sóller amb allioli gratinat

€ 24,50 p.p.

Mar i Montanya - mín. 2 pax
Presa ibèrica, sépia i llagostins

€ 23,50 p.p.

Arròs Melós - mín 2. pax
Amb gamba de Sóller, sépia i pop

€ 25,00 p.p.

DE LA TERRA

Rellom de vedella
Amb cebetes, al Porto i puré d' apionabo

€ 28,00

Porcella
Amb patató, sobrassada i poma

€ 25,00

Terrina de xot
Amb parmentier de formatge curat d'ovella i moniato cruixent

€ 23,00

Costella de vaca (Simmental)
(aprox. 400gr) madurada amb pebrot de Padrón i patata fregida casolana

€ 32,00

Xuletó de vaca rossa (Gallega) - 2 pax
Madurat amb pebrot de Padrón i patata fregida casolana (aprox 1kg)

€ 35,00 p.p.

* Servei de pa i olives/tapenade €2,50 p.p.

Per favor, informeu al nostre personal en cas d'alèrgies o intoleràncies alimentàries





airecel
restaurant



airecelrestaurant

airecel

presents

*Dulce momento - Dolç moment - Sweet moment
Süsse moment - Doux moment*

Crema Mallorquina

8,50€

-  *en espuma de almendras, yogurt, gató de algarroba y crumble de canela*
-  *En escuma d'ametlles, iogurt, gató d'algarroba i crumble de canyella*
-  *In almond foam, yogurt, carob gató, and cinnamon crumble*
-  *Mallorquinische Creme in Schaum aus Mandeln, Joghurt, Johanniskuchen und Zimt Crumble*
-  *Écume d'amandes, yaourt, gâteau à la caroube et crumble à la cannelle*

Anarquia de Chocolates - Anarquia de xocolates Anarchy of chocolates - Schokoladen-Anarchie Anarchie de chocolats

9,00€

Naranja en Texturas - Taronja en textures Orange in Textures - Orange in Texturen Orange en textures

8,50€

Cardenal de Lloseta

8,50€

-  *Bizcocho genovés con licor de cerezas, merengue y nata montada*
-  *Biscuit Genovès, licor de cireres, merenga i nata muntada*
-  *Genoise sponge, cherry liqueur, meringue, and whipped cream*
-  *Genovés-Biskuit, Kirschlikör, Merengue und Sahne*
-  *Biscuit génois, liqueur de cerise, meringue et crème fouettée*

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



airecelrestaurant

airecel

presents

*Dulce momento - Dolç moment - Sweet moment
Süsse moment - Doux moment*

**Selección de Quesos - Selecció de Formatges - Cheese
selection - Auswahl an verschiedenem Käse Sélection
de fromages** 12,50€

-  Con pan de algarroba y membrillo
-  Pa d'algarroba i membrillo
-  With carob bread and quince
-  mit Brot aus Johannisbrot und Quitte
-  Avec pain de caroube et coing

Bolas de helado - Bolles de gelats

 2,50€

Ice cream scoops - Eiskugeln - Boules de glace

 4,70€

 6,50€

-  Pistacho, Almendra, Baileys, Café Siciliano, Amarena, Hierbas Mallorquinas, Chocolate Vegano, Ensaïmada con Palo, Vainilla Crocante, Caramelo salado, Naranja
-  Pistatxo, ametlla, Baileys, cafè sicilià, Amarena, herbes mallorquines, xocolata vegana, ensaïmada amb palo, cruixent de vainilla, Caramel salat, Taronja
-  Pistachio, Almond, Baileys, Sicilian Coffee, Amarena, Mallorcan Herbs, Vegan Chocolate, Ensaïmada with Palo, Vanilla Crunch, Salted caramel, Orange
-  Pistazie, Mandel, Baileys, sizilianischer Kaffee, Amarena, mallorquinische Kräuter, vegane Schokolade, Ensaïmada mit Palo, Vanille Crunch, Gesalzenes Karamell, Orange
-  Pistache, amande, Baileys, café sicilien, Amarena, herbes mallorquines, chocolat végan, Ensaïmada au Palo,, croquant à la vanille, Caramel salé, Orange

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



airecelrestaurant

MENÚ DE NIÑOS



Espaguetis boloñesa

€ 12,50

Escalope de pollo

€ 14,00

Con patatas fritas

Pescado rebozado

€ 14,50

Con patatas fritas

MENÚ DE NINS



Spaguetti bolonyesa

€ 12,50

Escalop de pollastre

€ 14,00

Amb patates fregides

Peix arrebossat

€ 14,50

Amb patates fregides

KIDS MENU



Spaghetti bolognese

€ 12,50

Chicken escalope

€ 14,00

With fries

Battered fish

€ 14,50

With fries

KINDER MENU



Spaghetti bolognese

€ 12,50

Hähnchenschnitzel

€ 14,00

mit Pommes

Paniertes Fischfilet

€ 14,50

mit Pommes

MENU ENFANTS



Spaghetti bolognaise

€ 12,50

Escalope de poulet

€ 14,00

Avec des frites

Poisson pané

€ 14,50

Avec des frites

airecel
restaurant



airecelrestaurant

