

Airecel Restaurant

Port de Sóller

ENTRANTES FRÍOS

<i>Tartar de lubina, leche de tigre y yema de huevo confitada en aceite de albahaca.....</i>	14,00 €
<i>Burrata con pesto rojo, rúcula y tomates cherry</i>	12,50 €
<i>Terrina de foie con paraguayos y estragón</i>	18,00 €
<i>Solomillo de ternera poché con escalivada y rebozuelos</i>	15,00 €

ENTRANTES CALIENTES

<i>Crema de foie gras y oporto con setas de verano y huevo poché</i>	18,00 €
<i>Raviolis caseros de pescado con salsa "Beurre Blanc" y puré de hierbas</i>	15,00 €
<i>Sopa de pescado con bogavante y hierbas</i>	16,00 €
<i>Endivias confitadas con roquefort y naranja de Sóller</i>	11,00 €

PESCADOS

<i>Gambas rojas de Sóller con dip de mayonesa de algas</i>	30,00 €
<i>Bacalao con risotto de azafrán, mejillón de roca y salsa cava</i>	18,50 €
<i>Rodaballo con textura de alcachofas y jamón de Jabugo</i>	19,00 €
<i>Merluza de pincho con fettucine a las hierbas y salsa de bogavante</i>	17,00 €

CARNES

<i>Solomillo de ternera con col lombarda agridulce, remolacha y vino tinto</i>	24,00 €
<i>Cordero de la sierra de Tramontana en crosta de aceitunas, polenta y salsa de hierbabuena</i>	20,00 €
<i>Lechona mallorquina con puré de patatas ahumado, verduras salteadas y salsa de pimentón ...</i>	18,50 €
<i>Pechuga de pollo campero con risotto de bulgur y pimientos confitados</i>	16,50 €

POSTRES

<i>Cheesecake Airecel 2020</i>	6,00 €
<i>Tarta Tatín de manzana o melocotón (20 minutos - min. 2 personas)</i>	8,00 € por persona
<i>Pavé de chocolate 75%, chocolate blanco y coco</i>	7,00 €
<i>Frutas frescas y sorbetes de temporada</i>	6,50 €

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

Airecel Restaurant

Port de Sóller

COLD STARTERS

<i>Sea bass tartar, tiger's milk and egg yolk confit in basil oil</i>	14,00 €
<i>Burrata with red pesto, rocket and cherry tomatoes</i>	12,50 €
<i>Foie terrine with flat peach and tarragon</i>	18,00 €
<i>Poached veal fillet with escalivada and chanterelles</i>	15,00 €

HOT STARTERS

<i>Cream of foie gras and Oporto with summer mushrooms and poached egg</i>	18,00 €
<i>Homemade fish ravioli with "Beurre Blanc" sauce and purée of herbs</i>	15,00 €
<i>Fish soup with lobster and herbs</i>	16,00 €
<i>Candied endive with Roquefort and orange</i>	11,00 €

FISH

<i>Sóller red prawns with seaweed mayonnaise dip</i>	30,00 €
<i>Cod with saffron risotto, rock mussel and cava sauce</i>	18,50 €
<i>Turbot with artichokes texture and Iberian Jabugo ham</i>	19,00 €
<i>Hake with herb fettucine and lobster sauce</i>	17,00 €

MEATS

<i>Beef tenderloin with sweet and sour red cabbage, beetroot and red wine</i>	24,00 €
<i>Lamb from the Tramontana mountains in olive crust, polenta and spearmint sauce</i>	20,00 €
<i>Majorcan suckling pig with smoked potato purée, sautéed vegetables and paprika sauce</i>	18,50 €
<i>Breast of free-range chicken with bulgur risotto and candied peppers</i>	16,50 €

DESSERTS

<i>Cheesecake Airecel 2020</i>	6,00 €
<i>Apple or peach "Tatin" tarte (20 minutes - min. 2 persons)</i>	8,00 € per person
<i>Chocolate Pave 75%, white chocolate and coconut</i>	7,00 €
<i>Seasonal fruits and sorbets</i>	6,50 €

Please inform our staff in case of food allergies or intolerances

Airecel Restaurant

Port de Sóller

KALTE VORSPEISEN

<i>Seebarschtartar, Tigermilch und Eigelbconfit in Basilikumöl</i>	14,00 €
<i>Burrata mit rotem Pesto, Rucola und Kirschtomaten</i>	12,50 €
<i>Foie-Terrine mit Plattpfirsich und Estragon</i>	18,00 €
<i>Pochiertes Kalbsfilet mit Escalivada und Pfifferlingen</i>	15,00 €

HEISSE VORSPEISEN

<i>Foie-Gras-Creme und Portwein mit Sommerpilzen und pochiertem Ei</i>	18,00 €
<i>Hausgemachte Fischravioli mit "Beurre Blanc"-Sauce und Kräuterpüree</i>	15,00 €
<i>Fischsuppe mit Hummer und Kräutern</i>	16,00 €
<i>Kandierte Endivie mit Roquefort und Orange</i>	11,00 €

FISCH

<i>Rote Garnelen aus Sóller mit Meeresalgen-Mayonnaise-Dip</i>	30,00 €
<i>Kabeljau mit Safranrisotto Steinmuscheln und Cava-Sauce</i>	18,50 €
<i>Steinbutt mit Artischocken-Textur und iberischem Jabugo-Schinken</i>	19,00 €
<i>Seehecht mit Kräuterfettucine und Hummersauce</i>	17,00 €

FLEISCH

<i>Rinderfilet mit mit süßsaurem Rotkohl, Rote Bete und Rotwein</i>	24,00 €
<i>Lamm aus dem Tramontana-Gebirge in Olivenkruste, Polenta und Speer-Minzsoße</i>	20,00 €
<i>Mallorquinisches Spanferkel mit geräuchertem Kartoffelpüree, gebratenes Gemüse und Paprikasauce</i>	18,50 €
<i>Hühnerbrust vom Land mit Bulgur-Risotto und kandierte Paprika</i>	16,50 €

NACHSPEISEN

<i>Käsekuchen "Airecel 2020"</i>	6,00 €
<i>Apfel oder Pfirsich kuchen "Tatin" (20 Minuten - Mind. 2 Personen)</i>	8,00 € pro Person
<i>Schokoladenpastete 75%, weiße Schokolade und Kokosnuss</i>	7,00 €
<i>Frisches Obst und Sorbets nach Saison</i>	6,00 €

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter im Falle von Allergien oder Unverträglichkeiten

Airecel Restaurant

Port de Sóller

LES ENTRÉES À FROID

<i>Tartare de bar, lait de tigre et jaune d'œuf confit à l'huile de basilic</i>	14,00 €
<i>Burrata au pesto rouge, roquette et tomates cerises</i>	12,50 €
<i>Terrine de foie avec des pêches plates et de l'estragon</i>	18,00 €
<i>Filet de veau poché avec escalivada et chanterelles</i>	15,00 €

LES ENTRÉES CHAUDES

<i>Crème de foie gras et porto avec des champignons d'été et un œuf poché</i>	18,00 €
<i>Ravioli de poisson fait maison, avec une sauce "Beurre Blanc" et de la purée d'herbes</i>	15,00 €
<i>Soupe de poisson au homard et aux herbes</i>	16,00 €
<i>Endive confite au Roquefort et à l'orange</i>	11,00 €

POISSONS

<i>Crevettes rouges de Sóller avec de la mayonnaise aux algues</i>	30,00 €
<i>Cabillaud avec risotto au safran, moules de roche et sauce au cava</i>	18,50 €
<i>Turbot avec texture d'artichauts et jambon ibérique de jabugo</i>	19,00 €
<i>Merlu avec fettucine aux herbes et sauce au homard</i>	17,00 €

VIANDES

<i>Filet de bœuf avec chou rouge aigre-doux, betterave et vin rouge</i>	24,00 €
<i>Agneau des montagnes de la Tramontane en croûte d'olives, polenta et sauce à la menthe verte</i>	20,00 €
<i>Cochon de lait majorquin avec purée de pommes de terre fumées, légumes sautés et sauce au paprika</i>	18,50 €
<i>Filet de poulet de campagne avec risotto au bulgur et poivrons confits</i>	16,50 €

DESSERTS

<i>Gâteau au fromage "Airecel 2020"</i>	6,00 €
<i>Tarte Tatin aux pommes ou aux pêches (20 minutes)</i>	8,00 € <small>par personne</small>
<i>Chocolat Pave 75%, chocolat blanc et noix de coco</i>	7,00 €
<i>Fruits et sorbets de saison</i>	6,50 €

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