

CARNES Y PESCADOS / MEATS AND FISH

Solomillo de ternera con col lombarda agridulce, remolacha y vino tinto
Beef tenderloin with sweet and sour red cabbage, beetroot and red wine 24,00 €

Gambas rojas de Sóller con dip de mayonesa de algas (200 Gramos)
Soller red prawns with seaweed mayonnaise dip (200 gramms) 30,00 €

Pescado del día con espinacas a la florentina, alcaparras y salsa molinera
Fish of the day with spinach Florentine, capers and molinera sauce 20,00 €

Pechuga de pollo rebozada con patatas y ensalada
Battered chicken breast with potatoes and salad 16,00 €

POSTRES / DESSERTS

Coulant de chocolate
Chocolate Coulant 6,00 €

Frutas y sorbete de cítricos de Sóller
Fruit and Sóller citrus sorbet 6,00 €

Postre del día
Dessert of the day 6,00 €



*Utilizamos productos frescos, naturales y
preferentemente locales para elaborar una verdadera cocina mediterranea*

*Nous utilisons des produits frais, naturels et de preference locaux
pour creer une vrai cuisine mediterraneenne*

*We use fresh, natural and preferably local ingredients
for a real mediterranean cuisine*

*Wir verwenden hauptsächlich lokale, natürliche und frische
Produkte für unsere gesunden, mediterranen Gerichte*



Snack Menu



10:00 - 19:00

bar & petit
restaurant **airecel**

PARA EMPEZAR / TO START

Croquetas caseras del día Home-made croquettes of the day	8,00 €
Chipirones fritos con mayonesa de su tinta Fried baby squid with their own ink mayonnaise	12,00 €
Plato de jamón de Jabugo (100gr.) con pan y tomate fresco Jabugo Iberico Ham dish (100 gr.) with bread and fresh tomato	13,50 €
V Plato de patatas fritas French fries serving	6,50 €
V Pan de pita con hummus de pimentón ahumado Pita bread with hummus and smoked paprika	9,00 €
V Nachos con queso, guacamole y Pulled Pork Nachos with cheese, guacamole and Pulled Pork	8,50 €
Tacos de panceta crujiente, langostinos y cebolla encurtida Tacos of crispy bacon, prawns and pickled onion	12,00 €
V Patatas bravas con alioli Spicy "Bravas" potatoes with allioli	9,00 €
Langostinos en salsa Thai Prawns in Thai sauce	13,00 €

PAN CON OLIVAS ALIOLI / BREAD WITH OLIVES & "ALIOLI" 2,50 €

V vegetariano - vegetarian - vegetarisch - végétarien

PASTA Y ARROCES / PASTA & PAELLAS

V Rigatoni o Fettucine con pesto de albahaca, rúcula y parmesano Rigatoni or Fettucine with basil pesto, rocket and parmesan	13,00 €
Rigatoni o Fettucine con salsa boloñesa casera y queso rallado Rigatoni or Fettucine with homemade bolognese sauce and grated cheese	13,00 €
Rigatoni o Fettucine "Aglio e olio" con tomates secos Rigatoni or Fettucine "Aglio e olio" with sun-dried tomatoes	13,00 €
Paella mixta Airecel (Min. 2 personas y hasta las 15:30) Mixed paella Airecel (Min. 2 people & until 15:30)	17,00 € p.p.

HAMBURGERS & SANDWICHES

Sandwich de jamón york y queso con patatas fritas Ham and cheese sandwich with fries	10,00 €
Club sandwich de pollo con patatas fritas Chicken Club sandwich with fries	13,50 €
Hamburguesa de pollo con dressing de mostaza y curry, rúcula, tomate y patatas fritas Chicken hamburger with mustard and curry dressing, rocket, tomato and fries	14,00 €
Hamburguesa Airecel de ternera 100% con patatas fritas Airecel 100% beef burger with fries	15,00 €

ENSALADAS / SALADS

Ensalada César de pollo Chicken Caesar salad (Chicken salad, anchovies, croutons, cesar sauce)	12,00 €
V Burrata fresca con pesto rojo, tomate cherry y rúcula Fresh "Burrata" with red pesto, cherry tomato and arugula	12,50 €
Trampó mallorquin con ventresca de atún y huevo de codorniz Majorcan Trampó with tuna belly and quail egg	13,00 €
V Ensalada mixta Airecel Mixed salad Airecel	10,00 €
*con ventresca de atún / with Tuna filet	

+ 3,00 €