



airecel

**restaurant**

*mediterranean soul*

MENÚ CENA

## Entrantes

<i>Canelón de rabo de toro con salsa cremosa de parmesano, pesto de pistacho y gel de orejones</i>	14,00 €
<i>Tartar de gamba roja con caviar de salmón, aceitunas negras y aceite de albahaca</i>	17,00 €
<i>Sashimi de salmón marinado con salsa ponzu, mousse de aguacate, Wakame</i>	16,00 €
<i>Pulpo thay con cremoso de patata y picatostes al curry rojo</i>	17,00 €
<i>Brioche relleno de tartar de solomillo de ternera, cebolla encurtida y mayo de kimchi</i>	16,00 €

## Pescados

<i>Rodaballo al azafrán con pak choi y tomates cherry asados</i>	26,00 €
<i>Arroz meloso de gambas rojas de Sóller con su carpaccio y emulsión de pimientos</i>	25,00 €
<i>Tataki de atún sobre tagliatelle al coco y aceite picante</i>	23,00 €
<i>Lubina mediterránea con pesto rojo y puré de patatas ahumado</i>	25,00 €

## Carnes

<i>Terrina de paletilla de cordero y setas con puré de chirivía, salteado de calabaza y tocineta, kumquat y crujiente de chirivía</i>	23,00 €
<i>Preso ibérica a la parrilla con puré de maíz, gel de manzanas asadas y gremolata</i>	23,00 €
<i>Solomillo de ternera con verduras de temporada y parmentier de setas</i>	26,00 €
<i>Arroz de pichón con tirabeques y peras al Jerez</i>	22,00 €

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



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

## Clásicos de la tierra

Jamón Ibérico de Bellota con pan cristal, tomate ramallet, aceitunas y almendras	18,00 €
Croquetas de jamón ibérico con gel de tomate y queso Idiazábal	10,00 €
Tabla variada de quesos nacionales	13,50 €
Chuletón de ternera gallega (1 kg.) con patatas y pimientos de Padrón (Para 2 personas)	60,00 €
Gambas rojas de Sóller a la plancha	P.S.M. <input type="text"/>

## Platos vegetarianos

Risotto al limón con verduras de temporada	16,00 €
Puerro asado con cremoso de patata, romescu de ajo negro y crumble de nueces	13,00 €
Ensalada de tomates, tapenade con queso mahonés, vinagreta de tomate deshidratado y albahaca	13,00 €
Burrata fresca con "Sinfonía" de tomates y su pesto	15,00 €

## Postres

Sopa de chocolate blanco con mousse de frambuesa, coco y crujiente de café y almendra	8,00 €
Chocolate con helado de avellana, cardamomo, agua de cacao	8,00 €
Bizcocho de queso Idiazábal, helado de manzana, granizado de Grand Marnier, gominola de eucalipto	8,00 €
Frutas y sorbetes de temporada	7,00 €

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



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



aimia  
hotel Port de Sóller

Carrer Santa Maria del Cami 1 ( @ Aimia Hotel) | 07108 Port de Sóller | España.

Tel. +34 971 63 12 00 | Mob. +34 644 76 66 02

[www.airecelrestaurant.com](http://www.airecelrestaurant.com) | [info@airecelrestaurant.com](mailto:info@airecelrestaurant.com)