

MENU 1

€ 40

ENTRANTES

CANELÓN DE TERNERA Y TRUFA CON BECHAMEL DE AJO
NEGRO Y PIÑONES

ENSALADA DE TOMATES VARIADOS CON SU PESTO Y
BURRATA FRESCA DE BÚFALA

PLATOS PRINCIPALES

LECHONA, PATATA, BONIATO Y SOBRASADA

LUBINA MEDITERRÁNEA, PURÉ PATATA AHUMADO Y
PESTO

RAVIOLONI RELLENO DE BURRATA Y TOMATES CHERRY, EN
SALSA DE PESTO DE PISTACHO

100%
VEGETARIAN

POSTRES

NARANJA EN TEXTURAS

TARTA DE QUESO, HELADO DE AMARENA Y GOMINOLA DE
NARANJA

MENU 1

€ 40

ENTRANTS

CANEL·LÓ DE VEDELLA I TRUFA AMB BEIXAMEL D'ALL
NEGRE I PINYONS

AMANIDA DE TOMÀQUETS VARIATS AMB EL SEU PESTO I
BURRATA FRESCA DE BÚFALA

PLATS PRINCIPALS

PORCELLA, PATATA, MONIATO I SOBRASSADA

LLOBARRO MEDITERRANI, PURÉ DE PATATA FUMAT, I
PESTO VERMELL

RAVIOLONI FARCIT DE BURRATA I TOMÀQUETS CHERRY, AMB
SALSA DE PESTO DE PISTATXO

100%
VEGETARIAN

POSTRES

TARONJA EN TEXTURES

PASTÍS DE FORMATGE, GELAT D'AMARENA I LLAPOLIA DE
TARONJA



airecel

restaurant

MENU 1

€ 40

STARTERS

VEAL AND TRUFFLE CANNELLONI WITH BLACK GARLIC
BÉCHAMEL SAUCE AND PINE NUTS

ASSORTED TOMATO SALAD WITH ITS PESTO AND FRESH
BUFFALO BURRATA

MAIN DISHES

SUCKLING PIG, POTATO, SWEET POTATO AND SOBRASADA

MEDITERRANEAN SEA BASS, SMOKED MASHED POTATO,
AND RED PESTO

RAVIOLONI STUFFED WITH BURRATA AND CHERRY TOMATOES
IN PISTACHIO PESTO SAUCE

100%
VEGETARIAN

DESSERTS

ORANGE IN TEXTURES

CHEESECAKE, AMARENA CHERRY ICE CREAM, AND
ORANGE GUMMY

MENU 1

€ 40

ENTRÉES

CANNELLONI DE VEAU ET TRUFFE AVEC SAUCE BÉCHAMEL
À L'AIL NOIR ET PIGNONS DE PIN

SALADE DE TOMATES ASSORTIES AVEC SON PESTO ET
BURRATA DE BUFFLONNE FRAÎCHE

PLATS PRINCIPAUX

COCHON DE LAIT, POMMES DE TERRE, PATATES DOUCES ET
SOBRASADA

BAR DE LA MÉDITERRANÉE, PURÉE DE POMMES DE TERRE
FUMÉE ET PESTO ROUGE

RAVIOLONI FARCIS À LA BURRATA ET AUX TOMATES CERISES
DANS UNE SAUCE AU PESTO DE PISTACHES

100%
VEGETARIAN

DESSERTS

ORANGE EN TEXTURES

GÂTEAU AU FROMAGE, GLACE À LA CERISE AMARENA ET
BONBON GÉLIFIÉ À L'ORANGE

MENU 1

€ 40

VORSPEISEN

CANNELLONI AUS KALBFLEISCH UND TRÜFFEL MIT
SCHWARZER KNOBLAUCH-BÉCHAMELSAUCE UND
PINIENKERNEN

GEMISCHTER TOMATENSALAT MIT PESTO UND
FRISCHER BÜFFEL-BURRATA

HAUPTGERICHTE

SPANFERKEL, KARTOFFEL, SÜSSKARTOFFEL UND
SOBRASADA

MEDITERRANER WOLFSBARSCH, GERÄUCHERTES
KARTOFFELPÜREE UND ROTES PESTO

RAVIOLONI GEFÜLLT MIT BURRATA UND KIRSCHTOMATEN IN
EINER PISTAZIEN-PESTO-SAUCE

100%
VEGETARIAN

NACHSPEISEN

ORANGE IN TEXTUREN

KÄSEKUCHEN, AMARENA-KIRSCH-EIS UND
ORANGENGUMMIBONBON

MENU 2

€42

ENTRANTES

BRIOCHE DE COSTILLA DE CERDO IBÉRICO "BBQ",
MAYONESA DE CHIPOTLE Y APIONABO ENCURTIDO

TARTAR DE TOMATE, COULIS DE MANGO, STRACCIATELLA
DE BURRATA FRESCA Y PAN SARDO

PLATOS PRINCIPALES

RODABALLO, HINOJO Y VERDURAS SALTEADAS

ENTRECOTE MADURADO, PURÉ DE BONIATO, TIRABEQUES
Y ESPÁRRAGOS

RAVIOLONI RELLENO DE ESPINACAS, RICOTA Y BUFALA AL
PESTO ROJO

100%
VEGETARIAN

POSTRES

TIRAMISÚ AIRECEL, CREMA MOSCOVADA Y HELADO DE
CAFÉ SICILIANO

HELADO DE PISTACHO SALADO, GATÓ DE ALGARROBA,
GREMA INGLESA Y GOMINOLA DE FRUTOS ROJOS

MENU 2

€42

ENTRANTS

BRIOIX DE COSTELLA DE PORC IBÈRIC 'BBQ', MAIONESA
DE CHIPOTLE I APIOLI MARINAT

TARTAR DE TOMÀQUET, COULIS DE MANGO,
STRACCIATELLA DE BURRATA FRESCA I PA SARD

PLATS PRINCIPALS

RODABALLO, FONOLL I VERDURES SALTADES

ENTRECOT MADURAT, PURÉ DE MONIATO, TIRABEQUES I
ESPÀRRECS

RAVIOLONI FARCITS D'ESPINACS, RICOTTA I BUFALA AMB
PESTO VERMELL

100%
VEGETARIAN

POSTRES

TIRAMISÚ AIRECEL, CREMA MOSCOVADA I GELAT DE CAFÈ
SICILIÀ

GELAT DE PISTÀTXO SALAT, GATÓ D'ALGARROBA, CREMA
ANGLESA I LLAPOLIA DE FRUITS VERMELLS



airecel

restaurant

MENU 2

€42

STARTERS

BRIOCHE OF IBERIAN BBQ PORK RIBS, CHIPOTLE
MAYONNAISE AND PICKLED CELERIAC

TOMATO TARTAR, MANGO COULIS, FRESH BURRATA
STRACCIATELLA AND SARDINIAN BREAD

MAIN DISHES

TURBOT, FENNEL AND SAUTÉED VEGETABLES

MATURED ENTRECOTE, SWEET POTATO PUREE, SNOW
PEAS AND ASPARAGUS

RAVIOLONI STUFFED WITH SPINACH, RICOTTA AND BUFALA
IN RED PESTO SAUCE

100%
VEGETARIAN

DESSERTS

TIRAMISU AIRECEL, MUSCOVADO CUSTARD AND SICILIAN
COFFEE ICE CREAM

SALTED PISTACHIO ICE CREAM, CAROB GATÓ, CRÈME
ANGLAISE AND RED FRUIT GUMMIES

MENU 2

€42

ENTRÉES

BRIOCHE DE CÔTES DE PORC IBÉRIQUE BBQ, MAYONNAISE
AU CHIPOTLE ET CÉLERI-RAVE MARINÉ

TARTARE DE TOMATES, COULIS DE MANGUE,
STRACCIATELLA DE BURRATA FRAÎCHE ET PAIN SARDE

PLATS PRINCIPAUX

TURBOT, FENOUIL ET LÉGUMES SAUTÉS

ENTRECÔTE AFFINÉE, PURÉE DE PATATES DOUCES, POIS
MANGE-TOUT ET ASPERGES

RAVIOLONI FARCIS AUX ÉPINARDS, À LA RICOTTA ET AU
BUFALA DANS UNE SAUCE AU PESTO ROUGE

100%
VEGETARIAN

DESSERTS

TIRAMISU AIRECEL, CRÈME PÂTISSIÈRE AU MUSCOVADO
ET GLACE AU CAFÉ DE SICILE

GLACE À LA PISTACHE SALÉE, GLACE À LA CAROUBE,
CRÈME ANGLAISE ET GOMMES AUX FRUITS ROUGES

MENU 2

€42

VORSPEISEN

BRIOCHE MIT IBERISCHEN BBQ-SCHWEINERIPPCHEN,
CHIPOTLE-MAYONNAISE UND EINGELEGTEM KNOLLENSellerie
TOMATENTARTAR, MANGO-COULIS, FRISCHE BURRATA-
STRACCIATELLA UND SARDISCHES BROT

HAUPTGERICHTE

STEINBUTT, FENCHEL UND SAUTIERTES GEMÜSE
GEREIFTES ENTRECOTE, SÜSSKARTOFFELPÜREE,
ZUCKERSCHOTEN UND SPARGEL
RAVIOLONI GEFÜLLT MIT SPINAT, RICOTTA UND BUFALA IN
ROTER PESTOSAUCE

100%
VEGETARIAN

NACHSPEISEN

TIRAMISU AIRECEL, MUSCOVADO-PUDDING UND
SIZILIANISCHES KAFFEE-EIS
GESALZENES PISTAZIENEIS, JOHANNISBROT-EIS, CRÈME
ANGLAISE UND ROTE FRUCHTGUMMIS

MENU 3

€42

ENTRANTES

“PICADA”

CPIMIENTOS DEL PADRÓN, CALAMARES CRUJIENTES,
BRAVAS AIRECEL, CROQUETAS VARIADAS, TABLA DE
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

PLATOS PRINCIPALES

LECHONA, PATATA, BONIATO Y SOBRASADA

LUBINA MEDITERRÁNEA, PURÉ PATATA AHUMADO Y
PESTO ROJO

RAVIOLONI RELLENO DE ESPINACAS, RICOTA Y BUFALA AL
PESTO ROJO

100%
VEGETARIAN

POSTRES

NARANJA EN TEXTURAS

CHOCOLATE TIERNO DE CACAO, ALGARROBA, EUCALIPTO,
PISTACHO Y GEL DE JARABE DE ARCE

MENU 3

€42

ENTRANTS

“PICADA”

CPEBROTS DEL PADRÓ, CALAMARS CRUIXENTS, BRAVES

AIRECEL, CROQUETES VARIADES, TAULA DE PERNIL

IBÈRIC DE GLA

PLATS PRINCIPALS

PORCELLA, PATATA, MONIATO I SOBRASSADA

LLOBARRO MEDITERRANI, PURÉ PATATA FUMAT I PESTO

VERMELL

RAVIOLONI FARCIT D'ESPINACS, RICOTTA I BUFALA AL

PESTO VERMELL

100%
VEGETARIAN

POSTRES

TARONJA EN TEXTURES

XOCOLATA TENDRA DE CACAU, GARROFA, EUCALIPTUS,

FESTUC I GEL DE XAROP D'AURÓ



airecel

restaurant

MENU 3

€42

STARTERS

PADRÓN PEPPERS, CRISPY CALAMARI, AIRECEL-STYLE
PATATAS BRAVAS, ASSORTED CROQUETTES, AND IBERIAN
BELLOTA HAM PLATTER.

MAIN COURSES

SUCKLING PIG, POTATOES, SWEET POTATO, AND SOBRASADA.

MEDITERRANEAN SEA BASS, SMOKED POTATO PURÉE,
AND RED PESTO.

RAVIOLONI FILLED WITH SPINACH, RICOTTA, AND BUFFALO
MOZZARELLA IN RED PESTO

100%
VEGETARIAN

DESSERTS

ORANGE IN TEXTURES

SOFT CACAO CHOCOLATE, CAROB, EUCALYPTUS,
PISTACHIO, AND MAPLE SYRUP GEL

MENU 3

€42

ENTRÉES

POIVRONS DE PADRÓN, CALAMARS CROUSTILLANTS,
PATATAS BRAVAS À LA MANIÈRE D'AIRECEL, CROQUETTES
ASSORTIES ET PLATEAU DE JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA.

PLATS PRINCIPAUX

COCHON DE LAIT, POMMES DE TERRE, PATATE DOUCE ET
SOBRASADA.

BAR MÉDITERRANÉEN, PURÉE DE POMMES DE TERRE
FUMÉE ET PESTO ROUGE.

RAVIOLONI FARCIS AUX ÉPINARDS, RICOTTA ET MOZZARELLA
DE BUFFLONNE, DANS UN PESTO ROUGE.

100%
VEGETARIAN

DESSERTS

ORANGE EN TEXTURES

CHOCOLAT TENDRE AU CACAO, CAROUBE, EUCALYPTUS,
PISTACHE ET GEL DE SIROP D'ÉRABLE

MENU 3

€42

VORSPEISEN

PADRÓN-PAPRIKA, KNUSPRIGE CALAMARI, AIRECEL-ART
PATATAS BRAVAS, GEMISCHTE KROKETTEN UND
IBERISCHES BELLOTA-SCHINKEN-PLATTE.

HAUPTGERICHTE

SPANFERKEL, KARTOFFELN, SÜSSKARTOFFELN UND
SOBRASADA.

MEDITERRANER SEEBARSCH, RAUCHIGES
KARTOFFELPÜREE UND ROTES PESTO.

RAVIOLONI GEFÜLLT MIT SPINAT, RICOTTA UND
BÜFFELMOZZARELLA IN ROTEM PESTO.

100%
VEGETARIAN

DESSERTS

ORANGE IN TEXTUREN

ZARTER KAKAOSCHOKOLADENKUCHEN MIT
JOHANNISBROT, EUKALYPTUS, PISTAZIEN UND
AHORNSIRUP-GEL

MENU 4

€ 42

ENTRANTES

“PICADA”

(PIMIENTOS DEL PADRÓN, CALAMARES CRUJIENTES,
BRAVAS AIRECEL, CROQUETAS VARIADAS, TABLA DE
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA)

(ACORDE AL NÚMERO DE COMENSALES)

PLATO PRINCIPAL

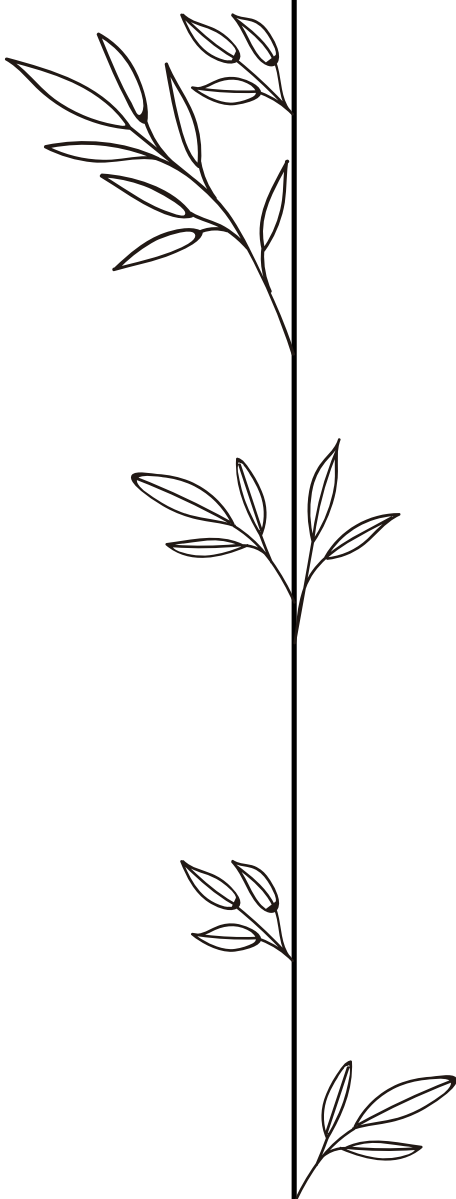
PAELLA DE MARISCO O MIXTA

(ACORDE AL NÚMERO DE COMENSALES)

POSTRES

GATÓ CON HELADO DE ALMENDRA Y CREMA INGLESA
DE VAINILLA

POSTRE DE NARANJA



MENU 4

€ 42

ENTRANTS

“PICADA”

(PEBROTS DEL PADRÓ, CALAMARS CRUIXENTS,

BRAVES AIRECEL, CROQUETES VARIADES, TAULA DE

PERNIL IBÈRIC DE GLA)

(CONCORDE AL NOMBRE DE COMENSALS)

PLAT PRINCIPAL

PAELLA DE MARISC O MIXTA

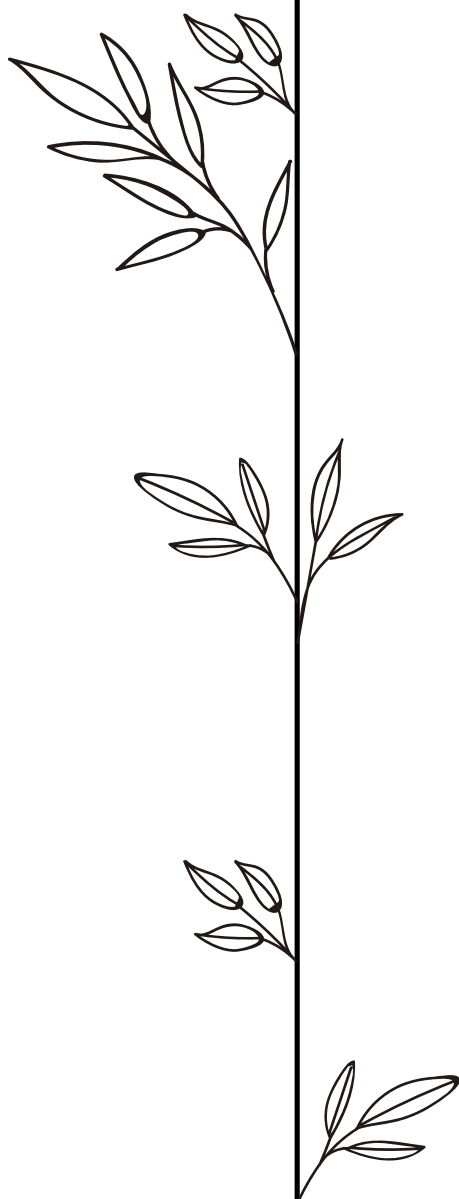
(CONCORDE AL NOMBRE DE COMENSALS)

POSTRES

GATÓ AMB GELAT D'AMETLLA I CREMA ANGLESÀ DE

VAINILLA

POSTRE DE TARONJA





airecel

restaurant

MENU 4

€ 42

STARTERS

“PICADA”

(PADRÓN PEPPERS, CRISPY SQUID, AIRECEL BRAVAS,
ASSORTED CROQUETTES, IBERIAN ACORN-FED HAM
BOARD)

((ACCORDING TO THE NUMBER OF GUESTS))

MAIN DISHES

SEAFOOD OR MIXED PAELLA

(ACCORDING TO THE NUMBER OF GUESTS)

DESSERTS

CAROB CAKE WITH ALMOND ICE CREAM AND VANILLA
CRÈME ANGLAISE.

ORANGE DESSERT

MENU 4

€ 42

ENTRÉES

"PICADA"

(POIVRONS DE PADRÓN, CALAMARS CROUSTILLANTS,

BRAVAS AIRECEL, CROQUETTES ASSORTIES,

PLATEAU DE JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA)

PLAT PRINCIPAL

PAELLA DE FRUITS DE MER OU MIXTE

(ACCORDÉE AU NOMBRE DE CONVIVES)

DESSERTS

GATÓ AVEC GLACE À L'AMANDE ET CRÈME ANGLAISE

À LA VANILLE

DESSERT À L'ORANGE





airecel

restaurant

MENU 4

€ 42

VORSPEISEN

"PICADA"

(PADRÓN-PAPRIKA, KNUSPRIGE CALAMARI,

AIRECEL-ART PATATAS BRAVAS, GEMISCHE

KROKETTEN, IBERISCHE BELLOTA-SCHINKENPLATTE)

HAUPTGERICHT

MEERESFRÜCHTE- ODER GEMISCHE PAELLA

(JE NACH ANZAHL DER GÄSTE)

DESSERTS

CAROB-GATÓ MIT MANDEL-EISCREME UND VANILLE-

CRÈME ANGLAISE

ORANGENDESSERT