

JORNADES DE LA
TARONJA
DE LA VALL DE SÓLLER

MENÚ JORNADES DE LA TARONJA

Tartar de langostinos con ensalada y salsa de naranja picante

Shrimp tartar with salad and spicy orange topping

Tartar von Langostinos mit Salat aus unserem Garten, Orangen mit leichter Schärfe

*

Carrilleras de cerdo Ibérico a la naranja con patató y verduras

Cheeks of the Iberic porc orange style with baby potatoes and vegetables

Bäckchen vom Iberischem Schwein mit kleinen Kartoffelchen und Gartengemüse

o

Negrito con costra de naranja con toque asiático y puré al limón

Negrito fish with orange crust, asian style and lemon puree

Filet vom Negrito mit Orangenkruste im asiatischen Stil und Limonen Püree

*

Coulant de chocolate con sopa de naranja

Chocolate Coulant with orange soup

Schokoladen Coulant auf einem Orangensüppchen

Precio del menú

(por persona, iva incl.)

29,00 €

(Begudes no incloses / bebidas no incluídas
drinks not included / Getränke nicht inbegriffen)

Horarios: sólo noches.

(Reserva previa)

AGAPANTO
flor del amor



JORNADES DE LA
TARONJA
DE LA VALL DE SÓLLER

MENÚ JORNADES DE LA TARONJA (VEGETARIANO)

Tartar de naranja con tomate Cherry confitado

Orange tartar with candied cherry tomatoes

Tartar von der Orange mit konfitierten Cherry Tomaten

*

Ravioli casero con queso fresco, setas y almendras con salsa de naranja

Homemade ravioli with cream cheese, mushrooms and almond with orange sauce

Hausgemachte Ravioli mit Frischkäse, Pilzen und Mandeln auf Orangensauce

*

Copa de primavera con crema de naranja

Fruitcocktail "Spring" with Orange cream

Der Frühling im Glas mit Orangensauce

Precio del menú

(por persona, iva incl.)

29,00 €

(Begudes no incloses / bebidas no incluídas
drinks not included / Getränke nicht inbegriffen)

Horarios: sólo noches.
(Reserva previa)

