

JORNADES DE LA
TARONJA
DE LA VALL DE SÓLLER

MENÚ JORNADES DE LA TARONJA

Cocktail de naranja y cava

Cocktail d'orange et cava
Orange juice and cava cocktail

Nuestra croqueta de pollo asado con mayonesa de limón y piparras.

Croquette de poulet grillé et mayonnaise au citron et piment.
Our roasted chicken croquette with lemon mayonnaise and "piparras".

Taco de salmón marinado con naranja y remolacha, aguacate, rábano picante y encurtidos.

Taco de saumon mariné à l'orange et betterave, avocat, raifort et cornichons.
Marinated Salmon taco with orange and beet, avocado, horseradish and pickles.

Bao bun de pullet Pork con barbacoa de naranja y mahonesa de kimchie (suplemento 4€).

Bao bun de pullet Pork avec sauce barbecue à l'orange et mayonnaise au kimchi (extra 4€).
Bao bun de pullet Pork with orange barbecue sauce and kimchi mayonnaise (extra 4€).

Arroz meloso de pulpo con cebolla, mayonesa de naranja y cebolla frita.

Risotto de poulpe à l'oignon, mayonnaise à l'orange et oignon croustillant.
Octopus onion risotto with orange mayonnaise and fried onion.

Torrija caramelizada y Suau Orange sobre crema de almendras tostadas y granizado de "canoneta".

"Torrija" caramélisé et Suau Orange sur crème d'amandes grillées et sorbet d'orange "canoneta".
Caramilized "torrija" with Suau Orange, almond cream and "canoneta" sorbet.

Precio del menú

(por persona, iva incl.)

24,00 €

(Bebidas no incluidas / drinks not included
Getränke nicht inbegriffen)

Horario:

Martes a domingo / Du mardi au dimanche / tuesday to sunday
Imprescindible reservar taula: 971 631 228
(hotel Ca'l Bisbe)



BARRETES
RESTAURANT

