

MENU ESPECIAL
JORNADAS DE LA NARANJA

Mimosa cocktail

**Caballa marinada a la naranja, ajo blanco y
gajos de naranja al natural**

Orange marinated mackerel, white garlic
and fresh orange segments

**Pechuga de pollo en dos coccciones, salsa Bigarrade a la naranja,
gel de naranjas al horno de leña y ensalada de bulgur**

Chicken breast cooked in two ways, Bigarrade orange sauce,
wood-fired orange gel and bulgur salad

**Naranjas de Sóller. Mousse de naranja, bizcocho de almendra y naranja,
gajos de naranja al vermut y sorbete de naranja**

Sóller oranges. Orange mousse, almond and orange sponge cake,
orange segments marinated in vermouth and orange sorbet

45€ (iva incl.)



Imprescindible reservar · Booking essential
Tischbestellung notwendig · Réservation obligatoire

Begudes no incloses · Bebidas no incluidas
Drinks not included · Getränke nicht inbegriffen

Horario: de 12.00h a 16.00h (martes a sábado)
de 19.00h a 22.30h (miércoles a sábado)