

JORNADES DE LA
TARONJA
DE LA VALL DE SÓLLER

MENÚ JORNADES DE LA TARONJA

**Ravioli cruixent de foie-gras d'ànec amb cítrics confitats,
salsa de yuzu (lilmona dolça) i Sullerica original.**

Ravioli crujiente de foie-gras de pato con cítricos confitados,
salsa de yuzu (limon dulce) y Sullerica original

**Presa ibèrica confitada i cuinada al caliu servida amb un premsat de patata i
carabassa "fumada" i salsa de taronja.**

Presa ibérica confitada y cocinada a la brasa servida con un prensado de patata
y calabaza "ahumada" y salsa de naranja

Bescuit cremós de taronja amb sorbet de vodka-cítrics

Bizcocho cremoso de naranja con sorbete de vodka-cítricos

Precio del menú

(por persona, iva incl.)

22,00 €

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



La Cuina d'en Marc

