

JORNADES DE LA
TARONJA
DE LA VALL DE SÓLLER

MENÚ JORNADES DE LA TARONJA

Suau orange, tónica y naranja

Suau Orange, tonic and orange · *Suau Orange, tonic et orange*

Espuma tibia de patata y trufa con taquitos de panceta confitada con salsa barbacoa

Warm potato and truffle foam with candied bacon cubes with orange barbecue sauce
Écume tiède de pomme de terre et truffe avec lardons confits et sauce barbecue à l'orange

Terrina de foie demi-cuit con su brioche, gelée de naranja y cacahuètes en texturas (+10€)

Demi-cuit foie terrine with its brioche, orange gelée and textured peanuts (+10€)
Terrine de foie demi-cuit avec sa brioche, gelée d'orange et cacahuètes texturées (+10€)

Milhojas de pan carasatu y tártaro de atún rojo, burrata, ensaladita de gajos de naranja, yema curada y aceite de oliva

Carasatu bread and red tuna tartare, burrata, salad of orange segments, cured egg yolk and olive oil
Mille feuilles de pain carasatu et tartare de thon rouge, burrata, salade de quartiers d'orange, jaune d'œuf mariné et huile d'olive

Magret de pato a baja temperatura con gyozas de confit de pato, remolacha y salsa de naranja y hoysin

Low-temperature duck breast with gyozas of confit, beetroot and orange sauce and hoysin
Magret de canard basse température avec gyozas de confit, crème à la betterave et sauce à l'orange et hoysin

Borrachito de cítricos con granizado de naranja, cremita de chocolate blanco y cacao

Citrus biscuit with orange sorbet, white chocolate cream and cocoa
Bicuit aux agrumes avec sorbet d'orange, crème de chocolat blanc et cacao

Precio del menú

(por persona, iva incl.)

39,00 €

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

Horario:

Martes a domingo / Du mardi au dimanche / tuesday to sunday
13 - 16h | 19 - 22.30h

Imprescindible reservar mesa: 971 632 618

(* A partir del 24 de marzo.



BARRETES
RESTAURANT

