

JORNADES DE LA
TARONJA
DE LA VALL DE SÓLLER

MENÚ JORNADES DE LA TARONJA

Amanida de gambes amb vinagreta de taronja

Ensalada de gambas con vinagreta de naranja

Frischer Salat mit Garnelen an einer Vinaigrette von Orangen

Shrimp salad with orange vinaigrette

Salade de crevettes avec vinaigrette à l'orange

**Filet de gall de Sant Pere gratinat amb allioli de taronja,
arròs basmati amb olives negres i safrà**

Filete de gallo San Pedro gratinado con alioli de naranja,

arroz basmati con aceitunas negras y azafrán

Filet vom Peterfisch (Weiss-Fisch) mit Orangen Alioli,

Basmati-Reis mit schwarzen Oliven und Safran

John Dory fillet with orange alioli, basmati rice with black olives and saffron

Filet de Saint Pierre avec gratiné a l'aioli à l'orange,

riz basmati aux olives noires et safran

Mousse de taronja amb cruixent de xocolata

Mousse de naranja con crujiente de chocolate

Orangenmousse mit knuspriger Schokolade

Orange mousse with crunchy chocolate

Mousse à l'orange au chocolat croquant

Precio del menú

(por persona, iva incl.)

23,50 €

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

Hotel
Los Geranios
★★★★

