

JORNADES DE LA
TARONJA
DE LA VALL DE SÓLLER

MENÚ JORNADES DE LA TARONJA

Còctel de benvinguda

Cóctel de bienvenida · *Welcome cocktail*
Willkommens-Cocktail · *Cocktail de bienvenue*

Gamba Vermella, taronja, oliva negra i trampó

Gamba Roja, naranja, aceituna negra y trampó
Red prawn, orange, black olive and "trampó" (tomato, green pepper and onion)
Rote Garnele, Orange, schwarze Olive und "Trampó" (Tomate, grüne Paprika und Zwiebel)
Crevette rouge, orange, olive noire et "trampó" (tomate, poivron vert et oignon)

Lubina a la planxa, crema de pastanaga i taronja i fonoll marí

Lubina a la plancha, crema de zanahoria y naranja e hinojo marino
Grilled sea bass, carrot and orange cream, sea fennel
Gegrillter Wolfsbarsch, Karotten-Orangen-Creme, Meerfenchel
Bar grillé, crème de carottes et orange, fenouil de mer

Cremós de taronja, galeta de pistatxo, crema de formatge fresc

Cremoso de naranja, galleta de pistacho, crema de queso fresco
Orange cream, pistachio biscuit, cream cheese spread
Orangencreme, Pistazienkekse, Frischkäseaufstrich
Crème d'orange, biscuit à la pistache, crème de fromage frais



Precio del menú

(por persona, iva incl.)

24,00 €

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

Imprescindible reservar: 971638686, 644213842

Horario: 12:30 a 15:00.

