

JORNADES DE LA  
**TARONJA**  
DE LA VALL DE SÓLLER

MENÚ JORNADES DE LA TARONJA

**El nostre vermut amb escuma de taronja**

Nuestro vermut con espuma de naranja  
*Our vermouth with orange foam*

**Arròs melós de gamba de Sóller amb allioli de taronja i romaní**

Arroz meloso de gamba de Sóller con alioli de naranja y romero  
*Sóller prawn risotto with orange and rosemary "alioli"*

**Sirviola escabetxada de cítrics i sàlvia**

Serviola en escabeche de cítricos y salvia  
*Amberjack pickled with citrus and sage*

**Rellom de porc negre amb salsa de taronja picant**

Solomillo de cerdo negro con salsa de naranja picante  
*Majorcan black pork tenderloin with spicy orange sauce*

**Taronja de Sóller, xocolata i festucs**

Naranja de Sóller, chocolate y pistachos  
*Sóller orange, chocolate and pistachios*

**\*Nuestro menú se acompaña con:**

Pan de "xeixa" artesano de larga fermentación natural  
Aceite de oliva virgen extra D.O. Mallorca  
Nuestra mantequilla de trufa



**Precio del menú degustación:** (por persona)

**37,50 €** (menú 4 platos)

**29,50 €** (menú 3 platos/carne o pescado)

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

**Horario:** de martes a domingo, de 13h a 15h.

**Imprescindible reserva previa:** +34 971 638 398

