

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

MENÚ JORNADES DE LA TARONJA

**Còctel 'Flor de taronger'**

Cóctel 'flor de azahar'

*'Orange blossom' cocktail*

**(Opcional) Carpaccio de gamba de Sóller amb sorbet de flor de taronger**

(Opcional) Carpaccio de gamba de Sóller con sorbete de flor de naranjo

*(Optional) "Sóller" prawn carpaccio with orange blossom sorbet*

**Turbot amb arròs melós de cítrics de la vall amb escuma de coco**

Rodaballo con arroz meloso de cítricos de la valle con mousse de coco

*Turbot with citrus risotto from the valley with coconut mousse*

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

Solomillo de cerdo negro mallorquín con salsa de naranja picante y alboronia

*Majorcan black pork tenderloin with spicy orange sauce and "alboronia"*

**Curri dolç de taronja, escuma de iogurt grec i sorbet de pinya**

Curry dulce de naranja, mousse de yogurt griego y sorbete de piña

*Sweet orange curry, Greek yogurt mousse and pineapple sorbet*

**Precio del menú**

(por persona)

**29,00 €** (menú 3 platos/courses)

**35,00 €** (menú 4 platos/courses)

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

