

JORNADES DE LA
TARONJA
DE LA VALL DE SÓLLER

PLATS DE LES JORNADES DE LA TARONJA

**Tataki de tonyina, maionesa japonesa de wasabi, amanida de wakame i
fruites de temporada amb amaniment de taronja, sèsam i soja**

Tataki de atún, Mahonesa japonesa de wasabi, ensalada de wakame y
frutas de temporada con guarnición de naranja, sésamo y soja

*Tuna tataki, japanese wasabi mayonnaise, wakame and
fruit salad, orange Cream and soja*

13,00 €

**Coixell de porc al forn rustit amb vermut i taronja i puré rústic
de moniato saltatjat amb ajuda de pebre vermell**

Codillo glaseado con vermut y naranja y puré rústico
de boniato salteado con ajada y pimentón de la Vera

Pork knuckle with Orange and vermut, sweet potato sauteed in paprika

13,50 €

**Cocktail Sulleric de suc de taronja, gelat de vainilla i nous de Macadamia,
Cointreau i cruixent de xocolata blanca i curri**

Cocktail Sulleric de zumo de naranja, helado de vainilla y nueces de Macadamia,
Cointreau y crujiente de chocolate blanco y curry

*Sulleric cocktail of orange juice, vanilla and macadamia nut ice cream,
Cointreau and white chocolate and curry crunch*

5,00 €



Horario:

de martes a sábado, de 13 a 15.30h y de 19 a 22.30h

Se recomienda reservar con antelación:

T. +34 651 701 293

