

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

MENÚ JORNADES DE LA TARONJA

**Cocktail signatura**

**Croquetes de peix amb all i oli de taronja**

Croquetas de pescado con all i oli de naranja

*Fish croquettes with orange all i oli*

Fischkroketten mit Orange All i Oli

**Ensalada amb cítrics de la vall amb llagostins i vinagreta de taronja**

Ensalada con cítricos del valle, con langostinos y vinagreta de naranja

*Salad with citrus, prawns and orange vinaigrette*

Zitrus-Salat mit Garnelen und Orangen-Vinaigrette

**Gall de Sant Pere "a la meunière" amb salsa de taronja i verdures de temporada**

Gallo cocinado "a la meunière" con salsa de naranja y verduras de temporada

*John Dory cooked "meunière style" with an orange sauce and vegetables*

Petersfisch gekocht "Meunière Art" mit einer Orangensauce und Saisongemüse

**El nostre postre de llimona i merengue**

Nuestra tarta de la casa con limón y merengue

*Our Homemade pie with lemon and meringue*

Unsere Hausgemachte Kuchen mit Zitrone und Baiser



**Precio del menú**

(por persona, iva incl.)

**27,50 €**

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

**ElGuía**

HOTEL | RESTAURANT

