

JORNADES DE LA
TARONJA
DE LA VALL DE SÓLLER

MENÚ JORNADES DE LA TARONJA

**Ensalada de bacalo ahumado, naranja, canónigos, tomate cherry
y vinagreta de miel y mostaza**

Salad of smoked codfish, orange, lamb's lettuce, cherry tomato and
a vinaigrette of honey and mustard

*Salat mit geräuchertem Kabeljau, Orangen, Feldsalat, Cherry-Tomaten und
einer Vinaigrette aus Honig und Senf*

**Magret de pato con chutney de piña y lima, y cous cous
a la naranja con dátiles y avellanas**

Duck breast with chutney of pineapple and lime, and a cous cous
of oranges with dates and hazelnuts

*Entenbrust mit Chutney aus Ananas und Limetten, und Cous-cous
mit Datteln und Haselnüssen*

Tarta de aguacate y naranja con pistachos

Cake of avocado and oranges with pistachios

Torte aus Avocados und Orangen mit Pistazien

Precio del menú

(por persona, iva incl.)

23,00 €

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



La Vila
HOTEL • SÓLLER
Restaurant

