

JORNADES DE LA
TARONJA
DE LA VALL DE SÓLLER

MENÚ JORNADES DE LA TARONJA

ENTRANTE

Ceviche de Gamba de Sóller con naranjas y cítricos del valle, aguacate y leche de tigre

Ceviche of Sóller-Gamba with local oranges and citrics, avocado and tiger milk

PLATO PRINCIPAL

**Lubina Salvaje con salsa de cítricos de Sóller, acompañado de trampó de naranjas
e hinojo marinado sobre humus**

Wild seabass with sauce of Sóller citrics, served with trampo of oranges
and marinated fennel on humus

POSTRE

**Souflé de naranjas y almendras de Sóller con piel de naranjas amargas caramelizadas
en Cointreau y espuma de licor de naranjas**

Souflé of Sóller oranges and almonds with bitter-orange peel caramelized
with Cointreau and foam of orange liqueur

NUESTRO CHUPITO DE REGALO · OUR CHUPITO INVITATION

Limóncello casero con cítricos del Valle

Homemade Limóncello with citrics of the valley

Precio del menú

(por persona, iva incl.)

35,00 €

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

Martes a viernes/ Tuesday to Friday: 18h - 22:30h

Sábado y domingo / Saturday and Sunday: 13h - 22:30h

(Reserva previa)

NAUTILUS

RESTAURANT

