

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

MENÚ JORNADES DE LA TARONJA

Cócktel de Benvinguda

Cócktel de Bienvenida · *Welcome Cocktail* · Begrüßungscocktail · *Cocktail de bienvenue*



Sa nostra ensaladilla cítrica de corvina, maionesa de aji, ceba vermella encurtida i cruixent de maiz

Nuestra ensaladilla cítrica de corvina, mayonesa de aji, cebolla roja encurtida y crujiente de maiz

Our citrus croaker fish salad, chili mayonnaise, pickled red onion and crispy corn

Unser Wolfsbarschsalat, Chili-Mayonnaise, eingelegte Zwiebeln und knuspriger Mais

Notre salade de corvina aux agrumes, mayonnaise au chili, oignon rouge mariné et maïs croustillant



Secret ibèric a baixa temperatura amb reducció de taronja, cremos de "apiobola" i fonoll

Secreto ibérico a baja temperatura con reducción de naranja, cremoso de apiobola e hinojo

Iberian pork cooked at low temperature with orange reduction, creamy celery and fennel

Bei niedriger Temperatur gekochtes iberisches Schwein mit

Orangenreduktion cremigem Sellerie und Fenchel

Secret ibérique cuit à basse température avec réduction d'orange, crémeux de céleri et fenouil



Pa de pessic de taronja i safrà amb gelat de taronja

Bizcocho de naranja y azafrán con helado de naranja

Orange and saffron cake with orange ice cream

Orangen und Safrankuchen mit Orangeneis

Biscuit orange et safran avec glace à l'orange

Precio del menú

(por persona, iva incl.)

27,00 €

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

Imprescindible reservar

Horario: (Miércoles cerrado)

