

JORNADES DE LA
TARONJA
DE LA VALL DE SÓLLER

PLAT DE LES JORNADES DE LA TARONJA

Orange Pastafari

**Tortellini casero relleno de serviola, gamba roja, verduritas de temporada,
con fondo de pescado, cítricos de la Vall de Sóller y azafrán.**

Homemade tortellini stuffed with amberjack, red shrimp and seasonal vegetables,
fish stock with citrus fruits from "Vall de Sóller" and saffron.

*Hausgemachte Tortellini gefüllt mit Gelbschwanzmakrele, roten Garnelen und Saisongemüse,
Fischfond mit Zitrusfrüchten aus dem Vall de Sóller und Safran.*

***Alergenos*: Pescado/Marisco - Gluten - Crustáceos - Soja - Sésamo**



Precio

(por persona, iva incl.)

11,00 €

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

Horario:

de 18.30 a 22.30h

