

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

MENÚ JORNADES DE LA TARONJA

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

Lluç rosat fet “a la meunière” amb una salsa de taronja i verduretes de temporada

Merluza rosada cocinado “a la meunière” con una salsa de naranja y verduritas de temporada

Hake cooked “meunière style” with an orange sauce and seasonal vegetables

Seehecht gekocht “Meunière Art” mit einer Orangensauce und Saisongemüse

La nostra tarta de la casa amb 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.)

23,50 €

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

El Guía

HOTEL | RESTAURANT

