

JORNADES DE LA
TARONJA
DE LA VALL DE SÓLLER

MENÚ JORNADES DE LA TARONJA

Zumo de naranja, fresas y Ángel d'Or

Orange juice, strawberries and Ángel d'Or

Jus d' orange, fraises et Ángel d'Or

Carpaccio de gambas con sorbete de pomelo y mayonesa de placton

Prawn carpaccio with grapefruit sorbet and plankton mayonnaise

Carpaccio de gambas, sorbet pamplemousse et mayonnaise au plancton

Filete de gallo gratinado con mayonesa de naranja, sobre patatas a baja temperatura

John Dory gratin with orange mayonnaise on potatoes at low temperature

Filet de Saint Pierre gratiné à la mayonnaise à l'orange sur pommes de terre à basse température

Nuestra terrina de "porc negro", cremoso de calabaza y salsa cítrica

Our "porc negro" terrine, creamy pumpkin and citrus sauce

Notre terrine de "porc nègre", crémeuse de potiron et sauce aux agrumes

Crepe Suzette con naranja y Ángel d'Or

Crepe suzette with orange and Àngel d'Or

Crêpe suzette à l'orange et Àngel d'Or



Precio del menú

(por persona, iva incl.)

32,00 €

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

Horario:

cocina abierta de miércoles a domingo, de 12:30 a 22:30h

Imprescindible reservar: 971 631 406

