

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

MENÚ JORNADES DE LA TARONJA

**Aperitivo / Apettizer / Aperitiv**

Fresh Soller orange juice frappe

*Zumo fresco de naranjas de Sóller frappe*

Suc de taronja frappe

**Entrante / To begin / Entrants**

Our artisan "coca" with aubergine, miso, tuna and orange

*Nuestra coca casera con emulsión de berenjenas, miso, atún y naranja fresca*

Coca amb crema de albergínies, miso, tonyina i taronja

**Principal / To continue / Principal**

Suckling pig terrine with sweet potato and orange reduction

*Tarrina de lechona con boniato y naranja*

Porcella confitada amb cremós de boniato i taronja

**Postre / Dessert**

Orange mousse, carob cake with choco and chocolate curd

*Mousse de naranja, bizcocho de algarroba y chocolate con cremoso de chocolate*

Mousse de taronja, coca de garrova y cremós de xocolata

**Precio del menú**

(por persona, iva incl.)

**26,00 €**

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

**Horario:** de lunes a viernes de 12.30 a 16.30h

*Davant la Mar*  
BISTRO

