

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

## MENÚ JORNADES DE LA TARONJA

### **Aperitivo de bienvenida / Welcome aperitif / Begrüßungsgetränk**

Cocktail con zumo de naranja · *Cocktail with Orange juice* · Cocktail mit Orangensaft

### **Entrante / Starter / Vorspeise**

Gazpacho de naranja sanguínea con perfume de romero, compresión de cangrejo y mango y ensaladita de pepino y maíz liofilizado.

*Gazpacho of oranges with rosemary perfume, compression of crab and mango, and small salad of cucumber and lyophilized corn*

Gazpacho aus Orangen mit Rosmarinparfum, Kompression aus Krabben und Mango, und einem kleinen Salat aus Gurken und gefriergetrockneter Mais

### **Principal / Main course / Hauptgericht**

Entrecote Black Angus, sobre cremosos de patatas y kale, acompañado con una maceración de naranja, pimientos, cebolla y aguacate.

*Black Angus entrecôte over creamy potatoes and kale, with a maceration of oranges, peppers, onion and avocado*

Black Angus Entrecôte auf cremigen Kartoffeln und Grünkohl, begleitet von einer Mazeration aus Orangen, Paprika, Zwiebeln und Avocados

### **Postre / Dessert**

Lemon curd con tierra de algarroba, merengue, helado de chocolate blanco y mandarina liofilizada

*Lemon curd with dust of carob, meringue, white chocolate ice-cream and lyophilized mandarine*

Lemon Curd mit Johannisbroterde, Baiser, weißer Schokoladeneis und gefriergetrockneter Mandarine



### **Precio del menú**

(por persona, iva incl.)

**25,00 €**

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

**Horario:** de 13 a 22h.



**La Vila**  
HOTEL · SÓLLER  
*Restaurant*

