

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

MENÚ JORNADES DE LA TARONJA

**Ceviche de Gamba de Sóller con naranjas y cítricos del valle, aguacate, algas y leche de tigre**

Ceviche of Sóller-Gamba with local oranges and citrics, avocado, algae and tiger milk

**Lubina Salvaje con salsa de cítricos de Sóller, acompañado de trampó de naranjas e hinojo marinado sobre humus de berenjena**

*Wild seabass with sauce of Sóller citrics, served with trampo of oranges and marinated fennel on geplant-humus*

**Tarta de naranjas y almendras de Sóller con piel de naranjas amargas caramelizadas en Cointreau y espuma de licor de naranjas**

Cake of Sóller oranges and almonds with bitter-orange peel caramelized with Cointrau and foam of orange liqueur

**Nuestro chupito de regalo**

Limóncello casero con cítricos del Valle

***Our chupito invitation***

*Homemade Limóncello with citrics of the valley*



**Precio del menú**

(por persona, iva incl.)

**43,00 €**

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

**Imprescindible reservar en: [www.nautilus-soller.com](http://www.nautilus-soller.com)**

**Horario:**

Martes 17:00 - 21:00h

Miércoles a Domingo 13:00 - 21:00h

(Lunes cerrado)

**NAUTILUS**  
RESTAURANT

