

JORNADES DE LA
TARONJA
DE LA VALL DE SÓLLER

MENÚ JORNADES DE LA TARONJA

Salmón marinado con remolacha y ponzu de naranja

Marinated salmon with orange ponzu an beetroot
Saumon mariné à la betterave rouge et au ponzu d' orange
Marinierter Lachs mit Rote Beete un Orangen-Ponzu

Corvina a la plancha con salsa menier de naranja y verduras

Croaker fish with meuniere sauce and vegetables
Loup de mer grillé avec sauce meunière et légumes
Wolfsbarsch-Filet nach Müllerin-Art mit Gemüse

Crumble deconstruido de naranja

Deconstructed orange crumble
Crumble déconstruit d'orange
Dekonstruierter Orangen-Crumble

Precio del menú

(por persona, iva incl.)

26,00 €

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

Horario: de 12 a 16h

(Reserva previa)

NONAME
FOOD & DRINKS

