

JORNADES DE LA
TARONJA
DE LA VALL DE SÓLLER

MENÚ JORNADES DE LA TARONJA

Cocktail de benvinguda

Paté de ave con chutney de naranja, pan de especias, brotes tiernos y tomates asados

Poultry foie with Orange chutney, spice bread, baby sprouts and roasted tomatoes
Geflügelpastete mit Orange schutney, gewürztes Brot, zarte Sprossen und gebratene Tomaten
Pâté de volaille avec chutney d'orange, pain d'épices, germes tendres et tomates rôties



Merluza con costra de almendras y cítricos, crema de zanahoria, naranja y miso

Hake with an almond and citric crust, accompanied by a carrot, orange and miso cream
Seehecht mit Kruste von Mandeln und Zitrus zusammen mit eine Creme von Karotte, Orange und Miso
Merlu au croûte d'amandes et citriques avec crème de carotte, orange et miso



Sopa de naranja y vainilla con gató de algarroba y avellanas y mousse de yogur

Orange and vanilla soup with carob and hazelnut cake and yoghurt mousse
Orangen und Vanille-suppe mit Johannisbrot-Haselnuss Kuchen und Joghurt-Mousse.
Soupe d'orange et vanille avec caroube, noisette et mousse au yaourt.

Precio del menú

(por persona, iva incl.)

28,00 €

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

Horarios: de lunes a sábado - sólo cenas.
(Imprescindible: Reserva previa)

