

JORNADES DE LA
TARONJA
DE LA VALL DE SÓLLER

MENÚ JORNADES DE LA TARONJA

Cóctel de Bienvenida

Welcome Cocktail · *Begrüßungscocktail* · Cocktail de bienvenue

Crema de hinojo y naranja con sashimi de salmón y huevas Marinadas

Lukewarm cream of fennel and orange with salmon sashimi and marinated roe
Lauwarme Fenchel-Orangen-Creme mit Lachs-Sashimi und Rogen-Marinaden
Velouté au fenouille et à l'orange, sashimi de saumon et oeufs de poisson marinés

Nuestro Hot dog de gamba y naranja

Our prawn and orange "hot dog"
Unser Garnelen-Orangen-Hotdog
Notre Hot dog à la crevette et à l'orange

Tarrina de costilleja de cerdo ibérico con texturas de zanahoria y salsa de naranja amarga

Iberian pork rib terrine with carrot textures and bitter orange sauce
Terrine vom iberischen Schweinerippchen mit Texturen von Karotten und Bitterorangensauce
Terrine de côte de porc ibérique aux textures de carottes et sauce à l'orange amère

Crema de naranja con mousse de ricota y crumble

Orange cream with ricotta mousse and crumble
Orangencreme mit Ricotta-Mousse und Crumble
Crème à l'orange avec mousse de ricota et crumble



Precio del menú

(por persona, iva incl.)

24,00 €

(agua y café incluido)

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

Horarios: de martes a sábado de 13 a 16h

Viernes, sábado y domingo, de 19 a 23h



Suculenta
Port de Sóller

