

MENÚ DE LA NARANJA 2026

Coca suflada amb tàrtar de gamba de Sóller i còctel de cítrics de la Vall de Sóller

Coca suflada con tartar de gamba de Sóller y cocktail de cítricos del valle de Sóller

"Coca" bread with Sóller prawn tartare and citrus cocktail from the Sóller

Coca-Brot mit Garnelentartar aus Sóller und Zitruscocktail aus dem Sóller-Tal

Coca soufflée avec tartare de crevettes de Sóller et cocktail d'agrumes de la vallée de Sóller

Sashimi de tonyina amb ponzu de pomelo

Sashimi de atún con ponzu de pomelo · *Tuna sashimi with grapefruit ponzu*

Thunfisch-Sashimi mit Grapefruit-Ponzu

Sashimi de thon avec ponzu au pamplemousse

Pasta fresca amb coco casolà vermell de Cap Roig i un toc de llimona

Pasta fresca con coco casero rojo de Cap Roig y toque de limón

Fresh pasta with homemade red Cap Roig coco and a hint of lemon

Frische Pasta mit hausgemachtem rotem Cap-Roig-Coco und einem Hauch Zitrone

Pâtes fraîches avec coco rouge maison de Cap Roig et touche de citron

Galta de vedella amb puré d'api-rave i gel de taronja

Carrillera de ternera con puré de apionabo y gel de naranja

Beef cheek with celeriac purée and orange gel

Rinderbäckchen mit Selleriepüree und Orangengel

Joue de boeuf avec purée de céleri-rave et gel d'orange

Espuma de Cheesecake Airecel, panal de pistatxo, gel d'aranja i streusel de taronja

Espuma de Cheesecake Airecel, panal de pistacho, gel de pomelo y streusel de naranja

Airecel cheesecake foam, pistachio honeycomb, grapefruit gel and orange streusel

Airecel Cheesecake-Schaum, Pistazienwabe, Grapefruitgel und Orangenstreusel

Mousse de cheesecake Airecel, nid d'abeille à la pistache, gel de pamplemousse et streusel à l'orange

39,00 € (p.p., iva incl.)



Imprescindible reservar · Booking essential

Tischbestellung notwendig · Réservation obligatoire

Begudes no incloses · Bebidas no incluidas · Getränke nicht inbegriffen

Horario: de 12:30 a 15:30 h - 18:30 a 21:30h