JORNADES DE LA TARONJA DE LA VALL DE SÓLLER

CAN BLAU RESTAURANT

MENÚ MIGDIA "JORNADES DE LA TARONJA 2026"

Mimosa

Brioche con foie gras, naranja en tres texturas, rúcula y salicornia
Brioche avec foie gras, orange en trois textures, roquette et salicorne
Brioche with foie gras, orange in three textures, rocket and salicornia
Brioche mit Foie gras, Orangen in drei Texturen, Rucola und Queller

Bacalao al pil pil de naranja con arroz cremoso de pasas y hierbabuena
Morue au pil-pil à l'orange, accompagnée d'un riz crémeux
aux raisins secs et à la menthe
Cod in orange pil-pil sauce with creamy raisin and mint rice
Kabeljau nach Pil-Pil-Art mit Orangen, serviert mit cremigem
Reis mit Rosinen und Minze

O/OU/OR/ODER

Solomillo de "Porc Negre" con milhojas de patata al tomillo, verduras y mantequilla Café París de naranja
Filet de Porc Negre avec millefeuille de pommes de terre au thym,
légumes et beurre Café Paris à l'orange
Porc Negre sirloin with thyme potato mille-feuille, vegetables and orange Café Paris butter
Filet vom Porc Negre mit Kartoffeln mit Thymian, Gemüse und
Café-Paris-Butter mit Orangen

Gató de naranja con mousse de naranja sanguínea y cobertura de chocolate blanco
Gató à l'orange, mousse d'orange sanguine et nappage au chocolat blanc
Orange gató with blood orange mousse and white chocolate glaze
Orangen-Gató mit Mousse aus Blutorangen und weißer Schokoladenglasur

25,00 €
(precio por persona, iva incluido · price per person, vat included ·
preis pro Person, mWSt inclusive)

Imprescindible reservar · Booking essential · Tischbestellung notwendig · Réservation obligatoire
Begudes no incloses · Bebidas no incluidas · Drinks not included · Getränke nicht inbegriffen
Horarios : Todos los días – Menú del mediodía 12:30 hasta 16:00

JORNADES DE LA TARONJA DE LA VALL DE SÓLLER

CAN BLAU RESTAURANT

MENÚ VESPRE "JORNADES DE LA TARONJA 2026"

Mimosa

Brioche con foie gras, naranja en tres texturas, rúcula y salicornia
Brioche avec foie gras, orange en trois textures, roquette et salicorne
Brioche with foie gras, orange in three textures, rocket and salicornia
Brioche mit Foie gras, Orangen in drei Texturen, Rucola und Queller

Bacalao al pil pil de naranja con arroz cremoso de pasas y hierbabuena
Morue au pil-pil à l'orange, accompagnée d'un riz crémeux
aux raisins secs et à la menthe
Cod in orange pil-pil sauce with creamy raisin and mint rice
Kabeljau nach Pil-Pil-Art mit Orangen,serviert mit cremigem
Reis mit Rosinen und Minze

Solomillo de "Porc Negre" con milhojas de patata al tomillo, verduras y mantequilla Café París de naranja
Filet de Porc Negre avec millefeuille de pommes de terre au thym,
légumes et beurre Café Paris à l'orange
Porc Negre sirloin with thyme potato mille-feuille, vegetables and orange Café Paris butter
Filet vom Porc Negre mit Kartoffeln mit Thymian, Gemüse und
Café-Paris-Butter mit Orangen

Gató de naranja con mousse de naranja sanguínea y cobertura de chocolate blanco
Gató à l'orange, mousse d'orange sanguine et nappage au chocolat blanc
Orange gató with blood orange mousse and white chocolate glaze
Orangen-Gató mit Mousse aus Blutorangen und weißer Schokoladenglasur

49,00 €

(precio por persona, iva incluido · price per person, vat included ·
preis pro Person, mWSt inclusive)

Imprescindible reservar · Booking essential · Tischbestellung notwendig · Réservation obligatoire
Begudes no incloses · Bebidas no incluidas · Drinks not included · Getränke nicht inbegriffen
Horarios : Todos los días – Menú noche 19:00 – 21:30