

"JORNADES DE LA TARONJA 2026"

A Ca'n Boqueta ens sumam a les Jornades de la Taronja de Sóller amb un menú especial creat per retre homenatge a aquest fruit emblemàtic de la nostra vall. Durant aquests dies, oferim una proposta única on la taronja es converteix en fil conductor d'una cuina de temporada, creativa i profundament arrelada al territori.

Aquest menú conviu amb la nostra oferta habitual: el menú de migdia "executiu" i, als vespres, els nostres menús de degustació i el menú degustació "Origen i Temps", on la taronja també forma part del nostre llenguatge culinari com a producte de quilòmetre 0 essencial.

Us convidam a descobrir la nostra interpretació d'aquest cítric tan identitari, en un moment especialment viu a Sóller.

"No cuinam amb taronja. Cuinam des de la taronja."



En Ca'n Boqueta nos sumamos a las Jornadas de la Naranja de Sóller con un menú especial creado para rendir homenaje a este fruto emblemático de nuestro valle. Durante estos días, ofrecemos una propuesta única donde la naranja se convierte en el hilo conductor de una cocina de temporada, creativa y profundamente arraigada al territorio. Este menú convive con nuestra oferta habitual: el menú de mediodía "ejecutivo" y, por las noches, nuestros menús de degustación y el menú degustación "Origen y Tiempo", donde la naranja también forma parte de nuestro lenguaje culinario como producto de kilómetro 0 esencial.

Les invitamos a descubrir nuestra interpretación de este cítrico tan representativo, en un momento especialmente vivo en Sóller.

"No cocinamos con naranja. Cocinamos desde la naranja."



At Ca'n Boqueta, we take part in the Sóller Orange Festival with a special menu created to honour this emblematic fruit of our valley. During these days, we offer a unique proposal where orange becomes the guiding thread of a seasonal, creative cuisine deeply rooted in the territory.

This menu coexists with our regular offer: our "executive" lunch menu and, in the evening, our tasting menus and the "Origen y Tiempo" tasting menu, where orange is also an essential part of our culinary language as a true local product. We invite you to discover our interpretation of this iconic citrus fruit in one of the most vibrant moments in Sóller.

"We don't cook with orange. We cook from the orange."



Im Ca'n Boqueta nehmen wir an den Orangentagen von Sóller teil und präsentieren ein spezielles Menü, das diesem emblematischen Produkt unseres Tals gewidmet ist. Während dieser Tage bieten wir eine einzigartige kulinarische Erfahrung, bei der die Orange zum Leitfaden einer saisonalen, kreativen und tief im lokalen Terroir verwurzelten Küche wird.

Dieses Menü ergänzt unser reguläres Angebot: das „Executive“-Mittagsmenü sowie unsere Degustationsmenüs am Abend, darunter auch das Menü „Origen y Tiempo“, in dem die Orange ebenfalls als wesentlicher Bestandteil unserer kulinarischen Sprache und als echtes regionales Produkt präsent ist.

Wir laden Sie ein, unsere Interpretation dieser charakteristischen Zitrusfrucht in einer besonders lebendigen Zeit in Sóller zu entdecken.

„Wir kochen nicht mit Orange. Wir kochen aus der Orange heraus.“

MENÚ MIGDIA ESPECIAL "JORNADES DE LA TARONJA 2026"

Cocktail: Negroni de la taronja

Taronja de Sóller, l'Aperó Amargo i vermut negre

Risotto de tòfona negra amb gamba de Sóller marinada en cítrics

Risotto de trufa negra con gamba de Sóller marinada en cítrics

Black truffle risotto with Sóller prawn marinated in citrus

Risotto mit schwarzem Trüffel und in Zitrusfrüchten mariniertes Garnele aus Sóller

ALEGRIA (Syrah) de Miquel Oliver, D.O. Pla i Llevant de Mallorca

Porcella confitada amb taronja de Sóller i herbes

Cochinillo confitado con naranja de Sóller y hierbas

Confit suckling pig with Sóller orange and herbs

Konfiertes mallorquinisches Konfiertes Spanferkel mit Sóller-Orange und Kräutern

Arbre Negre (Mantonegro & Shiraz) Santa Maria del Cami, V.T Serra Tramuntana

Taronja de Sóller, ametlla i garrova

Naranja de Sóller, almendra y algarroba

Sóller orange, almond and carob

Sóller-Orange, Mandel und Johannisbrot

DOLÇ DES PORT (Syrah & Callet) de Miquel Gelabert, V. Mallorca

(*) Se acompaña con nuestro pan de xeixa de larga fermentación, aceite de oliva virgen D.O Sóller y nuestra mantequilla de trufa.

Precio del Cocktail: 7.50€

Precio del Menú: 39.50€

Precio del Menú con maridaje: 55.00€

I.V.A. Incl.

Horario: de martes a sábado (mediodías)



Imprescindible reservar · Booking essential · Tischbestellung notwendig · Réservation obligatoire

Begudes no incloses · Bebidas no incluidas · Drinks not included · Getränke nicht inbegriffen