

PLATS ESPECIALS "JORNADES DE LA TARONJA 2026"

Magret d'ànec a baixa temperatura.

Gastrique de taronja de Sóller i textures de fonoll.

Magret de pato a baja temperatura.

Gastrique de naranja de Sóller y texturas de hinojo

Slow-cooked duck breast with Sóller orange gastrique and fennel textures

22.50€



El nostre remull de bacallà "El barquero".

Nuestro remojón de bacalao "El barquero"

Our "El Barquero" cod salad

27.90€



Mouse de taronja

Mouse de naranja

Orange mousse

7.90€

(p.p., iva incl.)



Imprescindible reservar · Booking essential · Tischbestellung notwendig

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

Horari: dilluns a dissabte, de 12:00h a 22:00h