

MENÚ ESPECIAL "JORNADES DE LA TARONJA 2026"

**Taronges de Sóller amb ceba dolça de Figueras osmositzada en
vinagre d'arròs, ruca, cacauet i escuma cítrica**

Sóller oranges with sweet Figueras onion osmotized in rice vinegar,
arugula, peanut and citrus foam

*Orangen aus Sóller mit süßer Figueras-Zwiebel, in Reissessig osmotisiert,
Rucola, Erdnuss und Zitrus Schaum*

Oranges de Sóller avec oignon doux de Figueras osmotisé au vinaigre de riz,
roquette, cacahuète et écume d'agrumes

**Peix de llotja gratinat amb all i oli de taronja, pastanaga rostida i
cremós de llimona i taronja**

Market fish au gratin with orange all i oli, roasted carrot
and lemon-orange cream

*Marktfang-Fisch, gratiniert mit Orangen-Aioli, gerösteter Karotte
und einer Zitronen-Orangen-Creme*

Poisson de criée gratiné avec aioli à l'orange, carotte rôtie et crémeux citron-orange

Gelat artesà de taronja

Artisan orange ice cream

Hausgemachtes Orangeneis

Glace artisanale à l'orange

25,00 €

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



Imprescindible reservar · Booking essential · Tischbestellung notwendig

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

Horario: Lunes a viernes 12.30h a 14.30h y 18.30h a 22.30h, y domingos 18.30h a 22.30h.