JORNADES DE LA TARONJA DE LA VALL DE SÓLLER

La Vila HOTEL • SÓLLER Restaurant

PLATS ESPECIALS "JORNADES DE LA TARONJA 2026"

Mini coca de patata con bonito marinado a la naranja de Sóller, cebollas encurtidas, cremoso de aguacate y chip de puerros
Mini potato "coca" topped with tuna marinated with Sóller oranges, pickled onions, creamy avocado and leek crisps
Mini-Kartoffel-"Coca" mit mit Sóller-Orangen mariniertem Bonito, eingelegten Zwiebeln, Avocadocreme und Lauchchips

€ 19,90

Carpaccio de buey con mini ensalada de hojas, vinagreta de cítricos de Sóller, queso pecorino y naranja
Beef carpaccio with baby leaf salad, Sóller orange citrus vinaigrette, pecorino and orange
Rinder-Carpaccio mit kleinem Blattsalat, Zitrusvinaigrette aus Sóller-Orangen, Pecorino und Orange

€ 18,50

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

Begudes no incloses · Bebidas no incluidas · Drinks not included · Getränke nicht inbegriffen
Horari: De 13.00h a 22.00h.