

## MENÚ ESPECIAL "JORNADES DE LA TARONJA 2026"

### ENTRANTE · STARTER · VORSPEISEN

**Nuestro pa amb oli con naranja, ajos tiernos, tomates secos, uvas, queso tierno y gel de naranja y gengibre**

Our pa amb oli with orange, spring garlic, sun-dried tomatoes, grapes, fresh cheese, and orange and ginger gel

*Unser Pa amb oli mit Orange, jungem Knoblauch, getrockneten Tomaten, Trauben, Frischkäse und Orangen-Ingwer-Gel.*



### PLATO PRINCIPAL · MAIN COURSE · HAUPTGERICHT

**Magret de pato a la naranja y fresas a la hierbabuena, trigo meloso con setas y cenizas de puerro**

Magret of duck with orange and strawberries with mint, creamy wheat with mushrooms and leek ash

*Entenbrust (Magret) mit Orange und Erdbeeren mit Minze, cremiger Weizen mit Pilzen und Lauchasche*



### POSTRE · DESSERT

**Copa dalky de chocolates con naranja ,cookies y cacao.**

Dalky-style chocolate dessert with orange, cookies, and cocoa.

*Dalky-Schokoladendessert mit Orange, Keksen und Kakao.*

**30,00 €** (p.p., iva incl.)



**Imprescindible reservar · Booking essential · Tischbestellung notwendig**

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

**Horari: De 12:30 - 15:30 / 18:00 - 21:00**