

MENÚ ESPECIAL "JORNADES DE LA TARONJA 2026"

Pastís de bacallà amb vinagreta de cítrics

Pastel de bacalao con vinagreta de cítricos

Salt cod terrine with citrus vinaigrette

Kabeljau-Pastete mit Zitrusvinaigrette

Terrine de morue à la vinaigrette d'agrumes



Pollastre farcit de fruits secs aromatitzat amb llimona, puré de moniato i taronja

Pollo relleno de frutos secos aromatizado al limón, puré de boniato y naranja

Lemon-scented stuffed chicken with nuts, sweet potato and orange purée

Mit Zitrone aromatisiertes, mit Nüssen gefülltes Hähnchen, Süßkartoffel-Orangen-Püre

Poulet farci aux fruits secs parfumé au citron, purée de patate douce à l'orange



Bizcocho de taronja i caramel amb cremós de xocolata negra

Bizcocho de naranja y caramelo con cremoso de chocolate negro

Orange and caramel sponge cake with dark chocolate cream

Orangen-Karamell-Kuchen mit dunkler Schokoladencreme

Gâteau à l'orange et caramel avec crèmeux de chocolat noir



25,00 € (p.p., iva incl.)



Imprescindible reservar · Booking essential · Tischbestellung notwendig

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

Horari: De 13:00 a 21:00h