

MENÚ ESPECIAL "JORNADES DE LA TARONJA 2026"

ENTRANTE - STARTER - VORSPEISE

Verat en escabetx de taronja de Sóller, musclos, pèsols i espàrrecs

Caballa en escabeche de naranja de Sóller, mejillones, guisantes y espárragos

Mackerel in Sóller orange escabeche, mussels, peas and asparagus

Makrele in Orangen-Escabeche aus Sóller, Miesmuscheln, Erbsen und Spargel

PLATO PRINCIPAL - MAIN COURSE - HAUPTGANG

Magret d'ànec amb taronja de Sóller, puré de moniato roig i cebetes glacejades

Magret de pato con naranja de Sóller, puré de boniato rojo y cebollitas glaseadas

Duck magret with Sóller orange, red sweet potato purée and glazed baby onions

Entenbrust mit Orange aus Sóller, Süßkartoffelpüree und glasierte Perlzwiebeln

POSTRE - DESSERT - NACHSPEISE

Crêpe Suzette, taronja de Sóller i gelat de mascarpone

Crêpe Suzette, naranja de Sóller y helado de mascarpone

Crêpe Suzette, Sóller orange and mascarpone ice cream

Crêpe Suzette, Orange aus Sóller und Mascarpone-Eis

42,00 € (p.p., iva incl.)



Imprescindible reservar · Booking essential · Tischbestellung notwendig

Begudes no incloses · Bebidas no incluídas · Getränke nicht inbegriffen

Horario: de Martes a Sábado · 13:00 a 15:30 - 19:00 a 22:00