JORNADES DE LA TARONJA
DE LA VALL DE SÓLLER

BARRETES
RESTAURANT

MENÚ ESPECIAL "JORNADES DE LA TARONJA 2026"

Pan de gamba con tártaro de salmón y ponzu de naranja
Shrimp chips with salmon tartare and orange ponzu
Krabbenchips mit Lachstatar und Orangen-Ponzu

Croqueta cremosa de pollo asado con crema de foie y mayonesa de naranja
Creamy roast chicken croquette with foie gras cream and orange mayonnaise
Cremige Krokette aus Brathähnchen mit Foie-gras-Creme und Orangenmayonnaise

Lomo de bacalao confitado y langostinos crujientes sobre arroz meloso de cítricos y beurre blanc
Confit cod fillet with crispy prawns on creamy citrus rice and beurre blanc
Konfierter Kabeljau-Filet mit knusprigen Garnelen auf Zitrus-Reis und Beurre blanc

Raviolacci de carrilleras de ternera, cremoso de apio bola, salsa de oporto y holandesa de naranja
Raviolacci stuffed with beef cheek, creamy celeriac, port wine sauce and orange hollandaise
Mit Kalbsbäckchen gefüllte Raviolacci, cremiger Knollensellerie, Portweinsauce und Orangen-Hollandaise

Texturas de chocolate con sorbete de naranja
Chocolate textures with orange sorbet
Verschiedene Schokoladentexturen mit Orangensorbet

50,00 € (p.p., iva incl.)

Imprescindible reservar · Booking essential ·
Tischbestellung notwendig · Réservation obligatoire
Begudes no incloses · Bebidas no incluidas · Drinks not included · Getränke nicht inbegriffen
Horario: de martes a domingo (Lunes cerrado)