

XIV^a FIRA i JORNADES DE LA TARONJA DE LA VALL DE SÓLLER SÓLLER, PORT DE SÓLLER I FORNALUTX

MENÚS DEGUSTACIÓ
de 20 de març al 5 d'abril
23€ MENÚ

DIES 21 i 28 DE MARÇ
FIRA DE LA TARONJA
DEGUSTACIONS **3€**
TREN **13€**

20 DE MARÇ A LES 19H
NIT TARONJA
EMPELTATS SE TREMPA SONATS
PINXO o TAPA + BEGUDA
5€

ORGANITZEN



COL·LABOREN



Hi haurà **ofertes i descomptes** als comerços que tinguin el distintiu de la Fira.

Aquí podràs trobar tota la **informació** de la Fira actualitzada

Here you can find all the **information** updated



www.ajsoller.net

MENÚS TARONJA

JORNADES GASTRONÒMIQUES del 20 de març al 5 d'abril

IMPRESINDIBLE RESERVAR TAULA / RESERVATION REQUIRED

RESTAURANTE FERGUS STYLE SÓLLER BEACH

C/. Marina, 4 · Tel. 971 63 14 50
sollerbeach@fergushotels.com

Tartar de salmón i aguacate marinado con citronela, jengibre y aire de naranja del Valle
Avocado and salmon tartare with fresh ginger, lime and Sóller Orange
Avocado-Lachs-Tartar mit frischem Ingwer, Limette und Sóller Orange

Magret de pato con salsa de naranja y chips de boniato
Duck magret with Sóller Orange sauce and sweet potato
Entenmagret mit Sóller Orangensauce und Süßkartoffel

Cremoso de chocolate sobre espejo de naranja y cointreau, sal de "Es Trenc" y aceite de oliva
Chocolate mousse with Sóller orange and cointreau sauce, "Es Trenc" salt and olive oil
Mousse au chocolat avec sauce à la Orange de Sóller et Cointreau, sel d'"Es Trenc" et huile d'olive

NUNU RESTAURANT

Passeig Es Través, 13. Port de Sóller · Tel. 971 63 27 49
SOLO MEDIODIA DE LUNES A VIERNES

Hummus de ciurons i ametlles, amb sal de taronja i pa de pita
Hummus de grabanzos y almendra, con sal de naranja i pan pita
Chickpeas and roasted almonds hummus with orange salt and pita bread
Kirche Erbsen und gebratener mandeln hummus mit orange salz und pita brot

Galtes de porc amb salsa de taronja
Carrilleras de cerdo con salsa de naranja
Pork cheeks with Orange sauce
Schweine Bäckchen mit Orangen Sauce

Mini essències de taronges de Sóller
Mini esencia de naranjas de Sóller
Mini essences of Sóller
Mini essenzen aus Sóller

RESTAURANT HOTEL MARINA

Passeig de sa Platja, 3. Port de Sóller · Tel. 971 63 14 61
info@hotelmarinasoller.com · www.hotelmarinasoller.com

Sopa tibia de naranja asada con tårtaro de coliflor, brócoli & fonoll mari
Warm soup of roasted oranges with cauliflower tartar, broccoli & sea fennel
Warme Suppe mit gerösteten Orangen, Blumenkohl Tartar, Brokkoli & Seefenchel
Soupe tiède d'orange rôtie sur un tartare de chou-fleur, broccoli & Fenouil de mer

Canelón de pato sobre meloso de manzana & salsa de cítricos de Sóller
Duck cannelloni on a bed of apples & citrus sauce from Sóller
Enten-Cannelloni mit Apfelmus & Zitrusauce von Sóller
Cannelloni de canard sur un lit de pomme & sauce aux agrumes de Sóller

Brownie de naranja con sorbete de limón
Orange brownie with lemon sorbet
Orangen-Brownie mit Zitronensorbet
Brownie d'orange avec sorbet au citron

RESTAURANT ES CANYÍS
Passeig de sa Platja, 21. Port de Sóller · Tel. 971 63 14 06
www.escanyis.es · info@escanyis.es

Paté de campanya con ensalada de naranja
Paté de campanya i amanida de taronja
Pâté de champagne et salade d'orange
Field pate with orange salad

Carrillera crujiente de ternera con cremoso de patata y naranja "canoneta"

Galtes de vedella cruixents amb cremòs de patata i taronja canoneta

Joue de boeuf croustillante, pomme de terre crémeuse et orange "canoneta"

Crispy beef cheek with creamy potato and orange "canoneta"

"Crepe suzette"
"Crepe suzette"
Crêpe Suzette
Pancake suzette

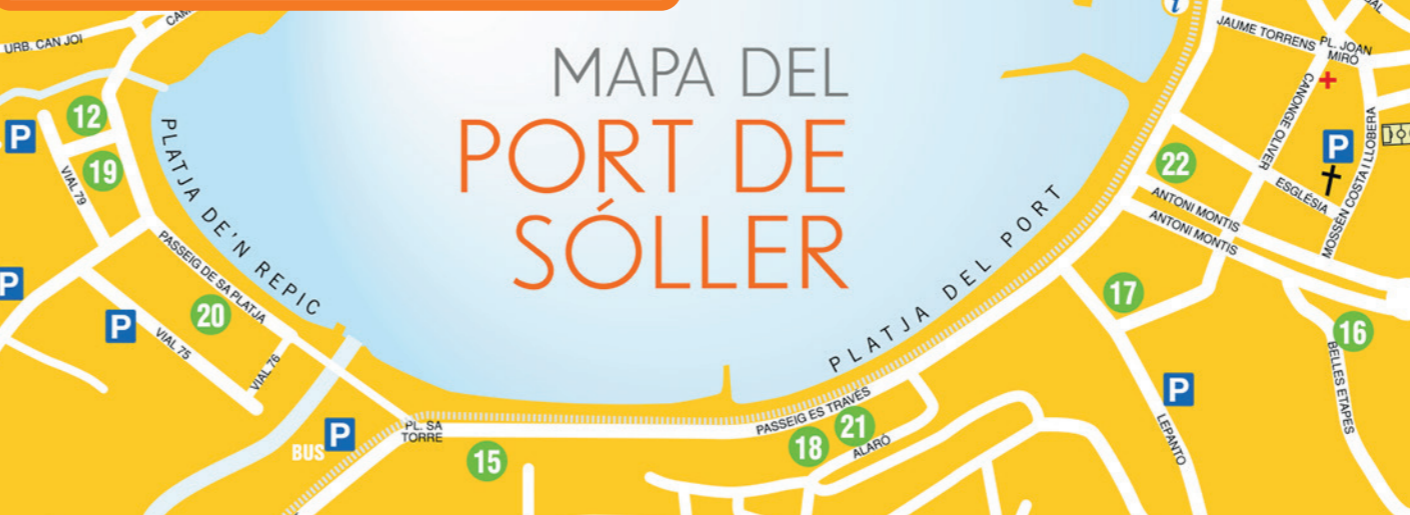
HAM RESTAURANT

C/. Marina 52 · Telf. 971 633 337

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de naranja de Sóller
Goat cheese salad with Sóller orange vinaigrette
Salat mit Ziegenkäse und orangenvinaigrette

Bacalao confitado al pil pil de naranja de Sóller
Cod pil-pil with Soller's orange
Kabeljau mit oranger pil-pil sauce

Cremoso de chocolate al 70% y crema de naranjas de Sóller
Creamy chocolate 70% and Soller orange cream
Cremige Schokolade 70% und creme Orange aus Sóller



DON PEDRO CAFÉ BISTRÓ

Paseo de la playa, 20 · Tel. 871 87 21 34
donpedrocafebistro@gmail.com

Tosta de aguacates, naranja, tomates cherrys y ali oli vegano de endivias asadas
Toast of Avocados, orange, cherry tomatoes and vegan roasted endives ali oli

Mejillones al vino blanco y naranja
Mussels with white wine and orange

Dorada al papillote con mojo de perejil y naranja sobre patatas panaderas
Gilthead papillote with parsley and orange mojo on baked potatoes

Secreto de cerdo ibérico con salsa de naranja y romero y patatas caramelizadas en vino tinto

Secret of Iberian pork with orange and rosemary sauce and caramelized potatoes in red wine

Orange curd chocolate y confitura de pomelos rosados
Orange chocolate curd and pink grapefruit jam

helado de champagne y naranjas
champagne and orange ice cream

RESTAURANT MAR Y SOL

Marina, 7. Port de Sóller · Tel. 971 63 10 31
info@restaurantemarysol.es · www.restaurantemarysol.es

Carpaccio de Salmó fresc amb vinagreta de taronges de Sóller
Carpaccio de Salmón fresco con vinagreta de naranjas de Sóller
Fresh Salmon Carpaccio with vinaigrette of oranges from Sóller
Carpaccio von frischem Lachs mit Orangenvinaigrette aus Sóller

Arròs marinera amb Cítrics de Sóller i aroma de menta
Arroz marinera con Cítricos de Sóller y aroma de menta
Rice Soup Fisherman Style with Citrics from Sóller and mint aroma

Reissuppe auf Matrosenart mit Zitrusfrüchten aus Sóller und Minzaroma

Flam de taronja amb gelat de taronja de Sóller
Flan de naranja con helado de naranja de Sóller

Orange flan with Sóller orange icecream
Orangenflan mit Orangeneis aus Sóller

RESTAURANT NONAME

Marina, 34 · Port de Sóller · Tel 871 87 21 14
info@nonamerestaurant.es
RESERVAR EL MENÚ AMB 24H D'ANTELACIÓ

Ensalada de salmón con zanahorias asadas, escabeche japonés cítrico y semillas garrapiñadas
Salmon salad with carrots, Japanese citrus "escabeche" and caramel-coated seeds

Lachssalat mit gerösteten Karotten, Japanischen Zitrus "Escabeche" und karamellisierten Samen

Pescado del día con su jugo holandesa, gratinado de naranjas y cous cous negro
Fish of the day in its juices, Hollandaise sause, orange gratin and black cous cous

Fisch des Tages im Sud gegart, Sauce Hollandaise, Orangen - Gratin un schwarzer Couscous

Cítricos, algarroba y sésamo en textura
Citrus, carob and sesame in different textures
Zitrusfrüchte, Jojannisbrot un Sesam in verschieden Texturen

RESTAURANT HOTEL ESPLÉNDIDO

Passeig Es Través, 5. Port de Sóller · Tel. 971 63 18 50
www.esplendidohotel.com · info@esplendidohotel.com
Només migdia - Solo mediodias - Only for lunch - Nur Mittags
RESERVA PREVIA

Piadina con calabacin naranja y queso de cabra
Zucchini, orange and goat cheese piadina.

Tacos de cochinita con naranja y boniato
Suckling pig tacos with orange and sweet potato

Helado artesano d' angel d'or y naranja con tierra de algarroba
Home made orange & angel d'or liquor ice cream with carob flakes

SA FIGUERA RESTAURANT (HOTEL ES PORT)

C/ Antoni Montis, 6 · Tel. 971 63 16 50
safiguera@hotelesport.com · RESERVA PREVIA, SÓLO EN HORARIO DE CENA
Coca de escalivada con secreto ibérico y reducción de naranja
Gerösteter Gemüse Blechkuchen mit Iberischem Schwein und Orangenreduktion
Roasted pepper pie with Iberian pork and orange sauce

Negrito o pez mantequilla con polenta, verduras y suave escabeche de naranja
Butterfish mit Polenta, Gemüse und zarter Orangenmarinade
Butterfish with polenta, vegetables and soft orange marinade

Choco naranja (tierra de brownie, cremoso de chocolate y helado de naranja)
Schoko Orange (gemahlener Brownie, Schokoladencreme und Orangeneis)
Choco orange (grinded brownie, creamy chocolate and orange ice cream)

RESTAURANT RANDEMAR

Passeig Es Través, 16. Port de Sóller · Tel. 971 63 45 78
www.randemar.com · restaurant@randemar.com
RESERVAR CON 24H. DE ANTELACIÓ

Amanida de taronja, tomàquet, mango i formatge mahonés marinat
Ensalada de naranja, tomate, mango y queso mahones marinado
Salad with soller orange, tomato, mango and mallorquin mahon marinated cheese

Raviolis de pasta fresca de taronja farcits de ricota i espinacs, saltejats amb mantega de sàlvia i taronja, acompanyats de puré de celeri fumat

Raviolis de pasta fresca de naranja rellenos de ricota y espinacas, salteados con mantequilla de salvia i naranja, acompañados de pure de celery ahumado
Fresh orange pasta filled with ricotta and spinach in butter and sage with smoked celery puree

Pannacotta de taronja amb fruites fresques i suc de taronja
Pannacotta de naranja con frutas frescas y zumo de naranja
Orange panacota with fresh fruit and orange juice

AIMIA HOTEL & AIRECEL RESTAURANT

C/. Sta. Maria del Camí, 1. Port de Sóller · Tel. 971 63 12 00
info@aimiahotel.com · www.aimiahotel.com

Risotto de trigo a la naranja con mejillones y vieiras
Orange wheat risotto with mussels and scallops
Orangerweizenrisotto mit Miesmuschel und Jakobsmuscheln
Risotto de blé à l'orange aux moules et pétoncles

Secreto Ibérico con puré de patata ahumado y salsa de naranja
Iberian pork with mashed smoked potatoes and orange sauce
"Verstecktes" Filet mit Räucherkartoffelpüree und Orangensauce
Porc ibérique à la purée de pommes de terre fumée et sauce à l'orange

Brioche, chocolate y Florentina de naranja
Brioche, chocolate and orange Florentine
Brioche, Schokolade und Orangen-Florentiner
Brioche, chocolat et orange florentine