

XIV^a FIRA i JORNADA DE LA TARONJA DE LA VAL DE SÓLLER SÓLLER, PORT DE SÓLLER I FORNALUTX



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

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

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

Del 20 de març al 5 d'abril
JORNADA DE MENÚ DEGUSTACIÓ AMB TARONJA
ALS RESTAURANTS DE SÓLLER, PORT DE SÓLLER I FORNALUTX

Del 20 de marzo al 5 de abril
JORNADA DE MENÚ DEGUSTACIÓ CON NARANJA EN LOS RESTAURANTES DE SÓLLER, PUERTO DE SÓLLER Y FORNALUTX

From 20th March to 5th April
DAYS OF TASTING MENU WITH ORANGE IN THE RESTAURANTS OF SÓLLER, PUERTO DE SÓLLER Y FORNALUTX

Du 20 mars au 5 avril
CONFERENCE DE MENUS DEGUSTATION D'ORANGE DANS LES RESTAURANTS DE SÓLLER, PUERTO DE SÓLLER ET FORNALUTX

RESTAURANTS SÓLLER - FORNALUTX

BARRETES RESTAURANT (HOTEL CA'L BISBE)

C/ Bibbe Nadal, 2. Tel. 971 63 12 28
barretesrestaurant@gmail.com

Croqueta de pollo asado i lima
Croqueta de pollastre rostit i lima
Roasted chicken and lime croquet
Croquette de poulet rôti et citron vert

Sa nostra versió d'un entrepà de calamarsamb maionesa de taronja i germinats
Nuestra version del bocata de calamar con mayonesa de naranja y brotes frescos
Our version of the squids sandwich with orange mayonnaise and fresh sprouts
Notre version d'un sandwich de calamars, sa mayonnaise d'orange et pousses fraîches

Bacalao cruïent sobre arroz meloso de cítrics, reducció de naranja i jamón de pató
Bacalá crujiente sobre arroz meloso cítricos, reducción de naranja y jamón de pata
Cod fish crispy over citrus fruits risotto, duck ham and orange reduction
Morue croustillante sur lit de riz moelleux aux agrumes, réduction d'orange et jambon de canard

*Gató de naranja, sorbete de naranja i sopa de chocolate blanc i naranja con un toque de pimienta
Gató de taronja, sorbet de taronja i sopa de xoco blanc i taronja amb un toc de pebre bo
Orange Gató

Gâteau aux oranges, sorbet d'orange et soupe de chocolat blanc et orange avec une touche de poivre

RESTAURANT EL GUÍA (CA'S PENTINADOR)

C/ Castanyer, 2. Soller. Tel. 971 63 02 27
info@teleguia.com - www.teleguia.com

RESERVA CON 24H DE ANTELACION - DE LUNES A SABADO (DIYES CERRADO)

Ensalada amb cítrics de la vall amb llagostins i vinagreta de taronja
Ensalada con cítricos del valle con langostinos y vinagreta de naranja

Salad with citrus, prawns and orange vinaigrette
Zitrus-Salat mit Garnelen und Orange-Vinagrette

Luc rosat fet "a la meunère"
amb una salsa de taronja i verdures de temporada
Merluza rosada cocinada "a la meunère"
con una salsa de naranja y verduras de temporada

Hake cooked "meunière style"
with an orange sauce and seasonal vegetables
Seehecht gekocht "Meunière Art"
mit einer Orangensauce und Saison Gemüse

La nostra tarta de la casa amb llimona i merengue
Nuestra tarta de la casa con limón y merengue
Our Homemade pie with lemon and merengue
Unsere Hausgemachte Kuchen mit Zitrone und Baiser

RESERVA - WITH RESERVATION - MIT RESERVIERUNG - AVEC RESERVATION

CON RESERVA - WITH RESERVATION - MIT RESERVIERUNG - AVEC RESERVATION

Amenida de remolacha, espinacs i anous amb formatge de cabra i vinagreta de taronja
Ensalada de remolacha, espinacs y nueces con queso de cabra y vinagreta de naranja

Rote-Beete Salat mit Spinat, Nüssen, Ziegenkäse und Orangenvinagrette
Beet, spinach and nut salad with goat cheese and orange vinaigrette

Ratjada a la taronja amb xibidó a la parisiana
Raya a la naranja con queso de cabra i panissa
Orangen-Rochenfish mit Parisier Erbsen
Orange ray with Parisian peas

Sopa de taronja amb tall de xocolata 70% amb sorbet d'herba-sana
Sopa de naranja con corte de chocolate 70% y sorbete de hierba buena
Orangensuppe mit 70% Schokolade und Minze-Sorbet
Orange soup with 70% chocolate slice and mint sorbet

SA CUINA D'EN MARC

Cami de sa Figuera, 10. Soller. Tel. 971 63 98 64
www.lacuinadenmarc.com

EL MENÚ HA DE RESERVAR - EL MENÜ SI TREU CAL RESERVAR
THE MENU HAS TO BE BOOKED IN ADVANCE

Ravioli de ratjada i salsa de taronja
Ravioli de raya y salsa de naranja
Skate ravioli with Orange sauce

Galtes de bou amb vinagreta de cítrics i saltejat de verdures
Carrileras de buey con vinagreta de cítricos y salteado de verduras
Beef cheeks with citrus vinaigrette and sauteed vegetables

Orange pie

CA'N PINTXO

Carrer de la Rectoria, 1. Tel. 971 63 16 43

Smoothie de naranja i piña con espuma de limón
Berenjena a la llama con sésamo, corvina asada y curry de naranja
Canelón de porcella confitada a la naranja, puré de zanahoria i naranja
con guiso de tomates i mantecalla de herbas
Savarin de Naranja con chocolate negro y romero

Smoothie de taronja i piña amb escuma de llimona
Abergina a la flama amb sésam, corvina rostida i curri de taronja
Caneló de porcella confitada a la taronja, puré de pastanaga i taronja
amb aguat de domàtiques i maritgea d'herbes
Savarin de taronja amb xocolata negra i romari

Orange - pineapple smoothie with lemon foam
Flamed eggplant with sesame, roasted sea bass and orange curry
Cannelloni of suckling pig cooked slowly with orange, carrot and orange puree, tomato stew and herb butter
Orange "Savarin" with dark chocolate and rosemary

Orangen-Ananas-Smoothie mit Zitronenschaum
Flambierte Aubergine mit Sesam, geröstetem Wolfsbarsch und Orangencurry
Spanferkel Cannelloni gegart mit Orangen bei Niedrigtemperatur,
Karotten- und Orangepüree, Tomateneintopf und Kräuterbutter
Orange "Savarin" mit dunkler Schokolade und Rosmarin

RESTAURANT LA CASONA

Plaça Constitució, 2. Soller. Tel. 971 63 03 66
restaurant@hotelsollerplaza.com

Ceviche de reig amb llet de tigre de taronja
Xai amb puré de carbassa i taronja

Ensamada farcida de mermelada de taronja i salsa de xocolata especiada
Ceviche de corvina con leche de tigre de naranja
Cordero con puré de calabaza y naranja

Ensamada rellena de mermelada de naranja i salsa de chocolate especiada
Corvina ceviche with orange tiger milk
Lamb with pumpkin and orange puree
Ensamada stuffed with orange marmalade and spiced chocolate sauce

Corvina Ceviche mit Orangentgermilch
Lamm mit Kürbis und Orangepüree

Ensamada gefüllt mit Orangenmarmelade und gewürzter Schokoladensauce

HOTEL & RESTAURANT LA VILA

Plaça Constitució, 14. Tel. 971 63 46 41
reserves@lavilahotel.com

Tartar de llagostinos al vapor, aguacate, naranja, emulsió de mango especiada i kale frita
Medallón de lomo alto en crouste de salses, sobre patata rosti
y crema de tomillo e infusión de Limón

Panna cotta de naranjas, cremoso de chocolate al cardamom i sorbete de mandarina
Tartar of steamed king prawns, avocado, orange, emulsion of spicy mango and fried kale
Veal fore rib medallion in mushroom crouste, over roasted potatoes
and cream of thyme and infusion of lemon

Panna cotta of oranges, creamy chocolate and cardamom and mandarin sorbet
Gedämpftes Gamelentartar, Avocado, Orange, würzige Mangoemulsion und gebratener Grünkohl
Kabelndes Medallion in Pilzcroute, auf Rosti-Kartoffel
und Creme aus Thymian und Zitronenaufguss

Panna Cotta aus Orangen, Creme aus Schokolade und Kardamom und Mandarinsorbet

DO DE PIT

Plaça d'América, 2. Soller. Tel. 651 70 12 93
RESERVA CON 24H DE ANTELACION

Goyza i salsa Ponz

"Pa amb oli" en tarro con bacalao, naranja y tomate seco
Lingote de lechona a baja temperatura, chutney de remolacha i naranja,
chips de boniato y berro
Helado de naranja "Fet a Soller" con vodka

Goyza i salsa Ponzu

"Pa amb oli" en copa amb bacallà i taronja
Planva de porcella a baixa temperatura, xutney de remolacha i taronja,
xips de moniato i cròstres
Gelat de taronja "Fet a Soller" amb vodka

Vegetable gyozaes with Ponzu sauce
Pa amb oli in a cup with cod and Soller orange
Low temperature boneless Majorcan suckling pig with beetroot
and orange chutney, sweet potato chips and watercress
Orange "Fet a Soller" ice cream with vodka

RESTAURANT CAN GATA

C/ Sa Lluna, 51. Soller. Tel. 971 63 86 34

Apertiu de vermut i suc de taronja
Apertivo de vermut y zumo de naranja
Appetizer of vermouth and orange juice
Wermut und Orangensaft

Ensalada de taronja amb cuixot cruïent
Ensalada de naranja con crujiente de jamón serrano
Orange salad with crunchy serrano ham
Orangensalat mit knusprigem Serrano-Schinken

Bolquet de piters d'endriod amb salsa s'aranja
Rollito de pechuga de pavo con salsa de pomelo
Turkey breast roll with grapefruit sauce
Putenbrustbröchen mit Grapefruitsauce

Formajada amb taronja
Quesada con naranja
Cheescake with orange
Käsekuchen mit Orange

RESTAURANTE LUNA 36

C/ Sa Lluna 36. Tel. 971 942 179
RESERVA CON 24H DE ANTELACION, SOLO MEDIODIA

Formatge de cabra gratinat amb confitura agria de taronja, pistatxos, pinyons i torrades al romari
Queso de cabra gratinado con confitura agria de Naranja, pistachos, pines y torradas al romari
Gratinated goatschees with bitter orange marmalade, pistachos, pine nuts and rosemary toast

Filet de libarrio marinat en escabeche de taronja i verdures
Filete de lubina marinado en escabeche de Naranja y Verduras
Seabass fillet marinated in an orange and vegetable escabeche

Coca de taronja i ametlla amb cremes de xocolata blanca, agua de taronja i fruits secs caramelitats
Coca de Naranja y almendra con cremoso de chocolate blanco, agua de Azahar y frutos secos caramelizados
Orange and almonds cake with white chocolate cream, orange blossom water and caramelized nuts

RESTAURANTE CAFÉ MED

C/ Sa Plaça, 7. Fornalutx. Tel. 971 630 900
RESERVA CON 24H DE ANTELACION, SOLO MEDIODIA

Ensalada de mejillones con espárgagos y vinagreta de naranja
Mussels salad with asparagus and orange vinegar
Lauwarmer Miesmuscheln mit Spargel und Orangenvinagrette

Pollo campero relleno en salsa de naranja-romero con verduras
Stuffed chicken with rosemary and orange sauce and vegetables
Gefüllte Bauernhuhn mit Orangen-Rosmarinsauce und Gemüse

Brownie de boniato i naranja con helado de algarroba
Orange and sweet potato brownie with carob beans ice cream
Orangen-Süsskartoffel Brownie mit Johannisbrotkerns

RESTAURANTS PORT DE SÓLLER

RESTAURANT ES CANYÍS

Passeig de sa Plaja, 21. Port de Soller. Tel. 971 63 14 06
www.escanyis.es - info@escanyis.es

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

Carrilera cruïente de ternera con cremoso de patata i naranja "canoneta"
Galtes de vedella cruïents amb cremós 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"

"Crepes suzette"
"Crepes suzette"
Crepes Suzette
Pancake suzette

RESTAURANT MAR Y SOL

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

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

Arròs marinera amb Cítrics de Soller i aroma de menta
Arroz marinera con Cítricos de Soller y aroma de menta
Rice Soup Fisherman Style with Citrics from Soller and mint aroma
Reissuppe auf Matrosenart
mit Zitrusfrüchten aus Soller und Minzaroma

Flam de taronja amb gelat de taronja de Soller
Flan de naranja con helado de naranja de Soller
Orange flan with Soller orange icecream
Orangenflan mit Orangenis aus Soller

RESTAURANT NONAME

Marina, 34. Port de Soller. Tel. 871 87 21 14
info@nonamerestaurant.es

RESERVA EL MENÚ AMB 24H D'ANTELACIÓ

Còctel de Bienvenida
Welcome cocktail
Willkommen-Cocktail
Cocktail de bienvenida

Ensalada de salmón con zanahorias asadas, escabeche japonés cítrico y semillas gerreadas
Salmon salad with carrots, Japanese citrus "escabeche" and caramel-coated seeds
Lachssalat mit gerösteten Karotten, Japanisches Zitrus "Escabeche" und karamellisierten Samen
Salade de Saumon aux carottes rôties, marinade japonaise aux agrumes et graines caramélisées

Pescado del dia con su jugo holandesa gratinado de naranjas y cous cous negro
Fish of the day in its jusco, Hollandaise sauce, orange gratin and black cous cous
Fisch des Tages im Sud gegart, Sauce Hollandaise, Orangen - Gratin und schwarzer Couscous
Poisson du jour avec son jus, sauce hollandaise, gratin d' oranges et de couscous noir

Cítricos, algarroba y sésamo en textura
Citrus, carob and sesame in different textures
Zitrusfrüchte, Johannisbrot und Sesam in verschiedenen Texturen
Argumes, caroube et sésame en textures

RESTAURANT HOTEL ESPLENDIDO

Passeig Es Través, 5. Port de Soller. Tel. 971 63 10 50
www.esplendidohotel.com - info@esplendidohotel.com

Només migdia - Solo mediodías - Only for lunch - Nur Mittags

RESERVA PREVIA

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

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

Helado artesano d' angel d'or i 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 Monts, 6. Tel. 971 63 16 50
salfiguera@hotelsport.com

RESERVA PREVIA, SOLO EN HORARIO DE CENA
RESERVIERUNG NOTWENDIG, NUR ABENDS GÜLTIG
RESERVATION NECESSAIRE, SEULEMENT OUVERT LE SOIR

Coca de escalvada con secreto ibérico y reducció de naranja
Gerösteter Gemüse Bleckkuchen mit Iberischem Schwein und Orangenreduktion
Roasted pepper pie with Iberian pork and orange sauce
Tarte de poivrons rôtis avec travers du porc et sauce d'orange

Negrito o pez mantequilla con polenta, verduras y suave escabeche de naranja
Butterfish with polenta, Gemüse und zarter, Orangenmarinade
Butterfish with polenta, vegetables and soft orange marinade
Papillon avec polenta, légumes et marinade à l'orange douce

Choco naranja (tierra de brownie, cremoso de chocolate i helado de naranja)
Schoko Orange (gemahlener Brownie, Schokoladencreme und Orangenis)
Choco orange (grinded brownie, creamy chocolate and orange ice cream)
Choco Orange (brownie moulu, chocolat crémeux et glace à l'orange)

AIMIA HOTEL & AIRCEL RESTAURANT

C/ Sta. Maria del Camí, 1. Port de Soller. Tel. 971 63 10 00
info@aimiahotel.com - www.aimiahotel.com

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

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

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

RESTAURANT RANDEMAR

Passeig Es Través, 16. Port de Soller. Tel. 971 63 45 78
www.randemar.com - restaurant@randemar.com

RESERVA CON 24H DE ANTELACION

Amenida de taronja, tomàquet, mango i formatge mahonès marinat
Ensalada de naranja,tomate,mango y queso mahones marinado
Salad with sollar orange, tomato, mango and mallorcan mahon marinated cheese
Salade d'orange, tomate, mangue et fromage mahones mariné

Raviolis de pasta fresca de taronja farcits de ricota i espinacs, saltejats
amb mantega de salvia i taronja, acompanyats de puré de celerí fumat
Raviolis de pasta fresca de naranja rellenos de ricota y espinacas
salteados con mantequilla de salvia i naranja, acompañados de puré de celery ahumado
Fresh orange pasta filled with ricotta and spinach in butter and sage with smoked celery puree
Raviolis de pâte fraîche d'orange farcis aux ricotta et épinards,
sautes à la beurre de sauge et orange, accompagnés de céleri fumé

Pannacotta de taronja amb fruites fresques i suc de taronja
Pannacotta de naranja con frutas frescas y zumo de naranja
Orange pannacota with fresh fruit and orange juice
Pannacotta d'orange avec des fruits frais et jus d'orange

DON PEDRO CAFÉ BISTRÓ

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

-----g-----
Spring Chiller

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

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

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

Secreto de cerdo ibérico con salsa de naranja i 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 HOTEL MARINA

Passeig de sa Plaja, 3. Port de Soller. Tel. 971 63 14 61
info@hotelmariinasoller.com - www.hotelmariinasoller.com

Sopa tibba de naranja asada con tataro de coliflor, broccoli & fonoll marí
Warm soup of roasted oranges
with cauliflower tartar, broccoli & sea fennel
Warme Suppe mit gerösteten Orangen, Blumenkohl i 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 cítrics de Soller
Duck cannelloni on a bed of apples & citrus sauce from Soller
Eiten-Cannelloni mit Apfelsim & Zitrusauce von Soller
Cannelloni de canard sur un lit de pomme & sauce
aux agrumes de Soller

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

NUNU RESTAURANT

Passeig Es Través, 13. Port de Soller. Tel. 971 63 27 49
SOLO MEDIODIA DE LUNES A VIENES

Hummus de curos i ametlles, amb sal de taronja i pa de pita
Hummus de garbanzos 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 salt und pita brot

Galtes de porc amb salsa de taronja
Carrileras de cerdo con salsa de naranja
Pork cheeks with Orange sauce
Schweine Bläckchen mit Orangensauce

Mini essències de taronges de Soller
Mini essences de Naranjas de Soller
Mini essenzen aus Soller

HAM RESTAURANT

C/ Marina 52. Tel. 971 633 337

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

Bacalao confit al pil pil de naranja de Soller
Cod pil-pil with Soller's orange
Kabeljau mit orangen pil-pil sauce

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

RESTAURANTE FERGUS STYLE SOLLER BEACH

C/ Marina, 4. Puerto de Soller. Tel. 971 63 14 50

Tartar de salmón i aguacate marinado con citronella, jengibre y aire de naranja del Valle
Avocado and salmon tartare with fresh ginger, lime and Soller Orange
Avocado-Lachs-Tartar mit frischem Ingwer, Limette und Soller Orange
Tartare d'avocat et saumon au gingembre frais, citron vert et Orange de Soller

Magret de canard con salsa de naranja y chips de boniato
Duck magret with Soller Orange sauce and sweet potato
Entenmagret mit Soller Orangensauce und Süsskartoffel
Magret de canard à la sauce Orange de Soller et Patate douce

Cremoso de chocolate sobre espejo de naranja y contrreau, sal de "Es Trenc" y aceite de oliva
Chocolate mousse with Soller orange and contrreau sauce. "Es Trenc" salt and olive oil
Mousse au chocolat avec sauce à la Orange de Soller et Contrreau, sel d "Es Trenc" et huile d'olive
Schokoladenmousse mit Soller Orangen-Contrreau sauce. "Es Trenc" Salz und Olivenöl