

## PROGRAMA DE LA FIRA

**DIVENDRES 29 de març**  
20.30h Al Centre Capvespre de la Cooperativa de Sóller, entrega premi Medalla d'Or de la Cooperativa Agrícola de Sant Bartomeu.

**DISSABTE 30 de març**  
10.00h. - 18.00h.  **Mercat de la Taronja amb productes de taronja i cítrics a la Plaça Constitució.**  
Exposició de varietats de cítrics, a càrrec de la Cooperativa Agrícola. L'exposició romandrà exposada a l'entrada de l'Ajuntament del 31 de març al 14 d'abril.

**Mostra i venda de productes relacionats amb el cítrics.**  
Mostra d'artesania, gastronòmica i comerç a la Plaça Constitució, Mercat Municipal i carrers Comercials.

10.00h. - 18.00h. Jornada de taquilla inversa al MUSEU DE CIÈNCIES NATURAL I JARDI BOTÀNIC. (Ctra. Palma, Ma-10, Km. 30,5, Sóller)

10.00h. - 14.00h. **Jornada de taquilla inversa al MUSEU DE SÓLLER** (Carrer de Sa Mar, 9)

10.30h. A la rotonda de Cetre. **Acte de Re-sembra del Taronger** amb el Padri de Sa Fira de la Taronja de la Vall de Sóller, el pagès nominat al guardó Taronja d'Or, Autoritats, i amb els xeremiers de Fornalutx.

11.30h. **INAUGURACIÓ DE LA FIRA.**  
A càrrec del Sr. Bartomeu Arbora Sastre (Padri de la Fira) i Autoritats, amb els xeremiers de Sóller.

11.30h - 16h. A la Pl. Constitució. **Degustacions selectes elaborades amb taronges i cítrics a 3€.** A càrrec de: Es Canyis - Hotel El Guia - Can Gata - Sa Cuina den Marc i Bar Molino.

11.30h: **Recorregut literari per la Vall: «Sota la flaire dels tarongers»** a càrrec de **Guillem Puig i Victòria Vicens** Punt de trobada, a l'Estació del Tren de Sóller. Col·laboren el Museu de Ciències Naturals i Jardí Botànic de Sóller i l'Eovinyassa. Es recomana dur calçat adequat per a caminar. Places limitades, reserves al telèfon 971 63 84 61.

11.00h a 13.00h. A la Pl. Constitució. **Taller de Còctels sense alcohol, a càrrec de Gabriel Ramon.**

Organitza: Departament de Joventut de l'Ajuntament de Sóller. Gratuït. Places limitades. Inscripció a: Centre d'Informació Jove de Sóller (C/Lluna, 39) / cjsoller@soller.es / 971 63 84 66.

12.00h. A la Pl. Constitució. **SHOWCOOKING amb cítrics**, a càrrec de **Juan Antonio Fernández Vila.**

13.00h. A la Pl. Constitució. **Proclamació del guanyador i finalistes del concurs de mostradors.**

13.15h. A la Pl. Constitució. **Proclamació del guanyador i finalistes del concurs de Taronja Canoneta de Sóller.** (Informació de les bases del concurs, terminis i inscripcions a la Cooperativa Agrícola, tel. 971 63 02 94).

13.30h. A la Pl. Constitució. **Gran Subhasta de la recent proclamada 'millor i més excel·lent taronja canoneta de la Vall de Sóller'**, dirigida per Pau D. Alemany Muñoz

16.00h. A la Pl. Constitució. **Concert de la Banda de Música Infantil de Sóller**

16.30h. A la Pl. Constitució i voltants, tallers i jocs infantils.

NIT TARONJA Gastronària degustació i música en directe.

20.00h. A la plaça i centre de Sóller. Inici de la ruta de TAPES I PINXOS AMB CÍTRICS (als establiments adheritos amb distintiu)

20.30h **Música en directe, amb els grups SONATS i AFTERSUNS**

**DIVENDRES DIA 5 d'abril**  
19.30h. A la Capella de les Escolàpies, taula rodona **'Les aliances entre turisme i agricultura'**, amb la participació de Mercedes Garrido, (Consellera de Territori i Infraestructures del Consell de Mallorca), Mateu Ginard (Director General de la Conselleria d'Agricultura), Joan Simonet (ASAJA), Jerònima Bonafé (Presidenta de Cooperatives Agroalimentàries de Mallorca), Sebastià Ordines (Secretari General de Unió de Paguesos de Mallorca), Lluís Rullán (President de la Associació Hotelera de Sóller), Rafael Forteza (Vicepresident de l'AH'S), Modera: Margalida Morell (cooperativa)

**DISSABTE DIA 6 d'abril**  
11.00h. Al Mercat Municipal. Tallers i jocs infantils.

11.30h. Al Mercat Municipal. **Concurs de còctels de cítrics sense alcohol.** Co-organitzador: Escola d'Hoteleria de les Illes Balears. Col·labora Teatre principal de Palma. Termina d'inscripció fins a 2 d'abril (participants a partir de 16 anys; consultar bases a [www.ajollas.es](http://www.ajollas.es)) a Promoció Econòmica i Turisme de l'Ajuntament de Sóller / [turisme@soller.es](mailto:turisme@soller.es) / 971 63 84 58

12.00h Al Mercat Municipal. Música en directe amb MARCELO PINTO.

13.00h. Al Mercat Municipal. Proclamació del còctel guanyador del concurs de còctels de cítrics sense alcohol.

16.00h. Visita guiada **El patrimoni hidràulic de Sóller**, a càrrec de Miquel Gual.

Lloc de trobada: davant l'Ajuntament de Sóller. Es recomana dur calçat adequat per a caminar. Places limitades. Reserves a [infomescultura@gmail.com](mailto:infomescultura@gmail.com) o 691 779 532 / 691 791 047 (Preu: 5 €)

**DISSABTE DIA 13 d'abril**  
11.00h. Visita guiada i tast de productes locals «la Cooperativa Agrícola de Sant Bartomeu de Sóller. Més de 120 anys d'història». Organitza: Més Cultura. Es recomana dur calçat adequat per a caminar. Places limitades. [infomescultura@gmail.com](mailto:infomescultura@gmail.com) Preu: 5 € (visita + degustació)

**A Fornalutx ...**  
**DILLUNS I DIMARTS DIA 8 i 9 d'abril**  
Concurs de Dibuix Infantil a la Biblioteca Municipal.

**DISSABTE DIA 13 d'abril**, a la Pl. d'Espanya de Fornalutx: Al llarg del capvespre. Votació popular del Concurs de Dibuix

18.00h. **CONCURS de Coques de taronja o cítrics.** Col·labora Associació tercera edat de Fornalutx i Xeremiers.

18.00h. Lliurament de premis de Dibuix Infantil a la Plaça.

18.30h. **Lliurament de premis i guardó Taronja d'Or a Jaume Soler Deyà**, amb la música dels Xeremiers de Fornalutx.

20.00h. Música en directe a càrrec de AnimaAcústica

**DEL 29 DE MARÇ AL 14 D'ABRIL**

**MOSTRA GASTRONÒMICA** als restaurants de Sóller, Port i Fornalutx (consulteu menús al programa apart)

# MENÚS TARONJA

## JORNADES GASTRONÒMIQUES

### del 29 de març al 14 d'abril

IMPRESCINDIBLE RESERVAR TAULA / RESERVATION REQUIRED

### RESTAURANT ES TURÓ

C/ Arbana Colom, 12. Fornalutx · Tel. 971 63 08 08

esturo1993@hotmail.com

PRÈVIA RESERVA

Crema de carabassa amb taronja i cruixent de serrà

Relom de gall dindi

amb salsa de taronja i mel amb arròs salvatge

Tarta de llimona

Crema de calabaza com naranja y crujiente de serrano

Solomillo de pavo

con salsa de naranja y miel con arroz salvaje

Tarta de limón

Pumpkin cream with orange and crispy serrano

Turkey sirlon with orange

and honey sauce with wild rice

Lemon pie

### RESTAURANT CAN GATA

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

Ensalada de taronja amb bacallà

Conill amb salsa de taronja

Panacotta de llimona o Coca de taronja amb gelat

Ensalada de naranja y bacalao

Conejo con salsa de naranja

Panacotta de limón o Bizcocho de naranja con helado

Orange with saltcod salad

Rabbit in orange sauce

Panacotta with lemon flavour or Orangecake with ice cream

Orange mit stockfisch salat

Kaninchen mit orangensosse

Zitronenpanacotta oder Orangenkuchen mit eis

### BAR MOLINO

C/ Alqueria del Comte, 71. Sóller · Tel. 971 63 86 15

ELS MENÚS S'HAN DE RESERVAR AMB UN DIA DE ANELCE  
THE MENU MUST BE RESERVED ONE DAY IN ADVANCE  
DIE MENÜS MÜSSEN AM VORABTAG BESTELLT WERDEN  
ES POT SOL·LICITAR UN MANDATGE AMB VINS LOCALS!  
YOU CAN ORDER A PAIRING WITH LOCAL WINES!  
SIE KÖNNEN EINE PROBE CON MALLORQUINISCHEN WEINEN DAZUBESTELLEN!

Verdures locals arrebossades amb 2 salses de taronja de Sóller

A triar entre: Costelletes de porc caramelitzades amb taronja i mel o

Bacallà confitat amb AOVE de Sóller gratinat amb alioli de taronja i safra

Mousse de xocolata amb gató de taronja i compota de taronja

Crispy local veggies with 2 orange dips

In orange and honey caramelized pork chops or confitted cod in extra

Virgin olive oil from Sóller with an alioli crust with a touch

or Orange and saffron

Chocolate mousse with Orange and almond cake and confitted oranges

Knuspriges lokales Gemüse mit 2 Orangen Dips

In Honig Orange Karamalisierte Schweinekotelets Oder Confitierter

Kablejau mit Aioli / Orange / Safran Kruste

Schokomousse mit Orangen/Mandel Kuchen und Kandierten Orangen

### BARRETES RESTAURANT

(HOTEL CA' L BISBE)

C/ Bisbe Nadal, 2. Sóller. Tel. 971 63 12 28

barretesrestaurant@gmail.com

Coca de ceba caramelitzada, tatakí de salmó, formatge de cabra i taronges de Sóller  
Caneló XL de cua de bou, salsa de taronja, créixens, grells de taronja i oli d'oliva  
"Crème brûlée" de taronja i cacao amb estufat de canoneta i iogurt

Coca de cebolla caramelizada, tatakí de salmón, queso de cabra y naranjas de Sóller  
- Canelón XL de rabo de buey, salsa de naranja, berros, gajos de naranja y aceite de oliva  
"Crème brûlée" de naranja y cacao con estufado de "canoneta" y yogurt

Onion caramelized cake, salmon tatakí, goat cheese and Sóller oranges  
Ox-tail cannelloni XL, orange sauce, watercress and pieces of orange and olive oil  
Orange "crème brûlée", cacao with cacroneta orange stew and yogurt

### RESTAURANT EL GUIA

Castanyer, 2. Sóller · Tel. 971 63 02 27

info@hotelguida.com · [www.hotelguida.com](http://www.hotelguida.com)

RESERVAR CON 24H. DE ANTELACION

De Lunes a Sábado (jueves cerrado)

Ensalada amb cítrics de la vall amb llagostins i vinagreta de taronja

Lluc rosat fet "a la meunière"

amb una salsa de taronja i verdures de temporada

La nostra tarta de la casa amb llimona i merengue

Ensalada con cítricos del valle con langostinos y vinagreta de naranja

Merluza rosada cocinada "a la meunière"

con una salsa de naranja y verduras de temporada

Nuestra tarta de la casa con limón y merengue

Saled with citrus, prawns and orange vinaigrette

"Hake cooked" meunière style"

with an orange sauce and seasonal vegetables

Our Homemade pie with lemon and meringue

Zitrus-Salat mit Garnelen und Orangen-Vinaigrette

Seehecht gekocht "Meunière Art"

mit einer Orangensauce und Saisongemüse

Unsere Hausgemachte Kuchen mit Zitronen und Baiser

### RESTAURANT GRAN HOTEL SÓLLER

Romaguera, 18. Sóller · Tel. 971 63 86 86

info@granhotelsoller.com

CON RESERVA - WITH RESERVATION - MIT RESERVIERUNG - AVEC RESERVATION

Carpaccio de gambas de Sóller com gelatina de cítrics  
Brocheta de pato en tempura com salsa de naranja y chile dulce acompañado de fideos de verduras  
Texturas de naranja y tierra de chocolate

Sóller's Shrimps Carpaccio with citrus jelly  
Duck tempura brochette with orange and sweet chili sauce  
accompanied by vegetable noodles  
Orange Textures and chocolate earth

Sóller Garnelen Carpaccio mit Zitrus-Gelee  
Ente-Tempura Brochette mit Orangen und süßer Chili-Sauce,  
mit Gemüse-Nudeln begleitet  
Texturen aus Orangen- und Schokoladenerde

Carpaccio de crevettes de Sóller à la gelée d'agrumes  
Brochette de Tempura de canar  
avec sauce à l'orange et piment doux avec nouilles aux légumes  
Textures d'orange et terre de chocolat

### DO DE PIT

Plaça d'Àmerica, 2. Sóller · Tel. 651 70 12 93

Aperitiu: Formatge maonés i taronja confitada  
"Salmorejo" amb gambetes, pomelo, allvocat i brots de betarrave  
Tires de secret ibèric sobre compota de pastanaga i taronja  
Mousse de llimona

Aperitivo: Queso mahones curado y naranja confitada  
Salmorejo con gambetas y pomelo,  
aguacate y brotes de remolacha  
Tiras de secreto Ibérico sobre compota de zanahoria y naranja  
Mousse de limón

Hors d'oeuvre: Mahon cheese and sugar-coated orange  
Prawns, pomegranate, avocado and beet sprouts  
Pork filet on carrot and orange compote  
Lemon mousse

### RESTAURANT SA TEULERA

Ctra. Sóller a Puig Major. Km. 0. Sóller · Tel. 971 63 11 11

Pate de campanya, verdurs en tempura i mermelada de taronja amarga  
Confit d'ànec sobre patates de pobre i reducció de taronges i licor de palo

Lemon pie, maduixes saltejades amb canyella i nata fresca

Pate de campanya, verdurs en tempura i mermelada de naranja amarga

Confit de pato sobre patata a lo pobre, y reducció de naranja y licor de palo

Lemon pie, fresas salteadas con canela y nata fresca

### BOUTIQUE HOTEL & RESTAURANT CA'S XORC

Ctra. de Deià, km. 56.1. Sóller · Tel. 971 63 82 80

RESERVA PRÈVIA - WITH RESERVATION - MIT RESERVIERUNG - AVEC RESERVATION

Amanida amb formatge feta, bacó, taronja, pernil ibèric i nous amb vinagreta cítrica

Wok de pollastre estil tailandès amb curry vermell a la taronja

Pastís de formatge fresc estil americà amb mus de taronja

Ensalada con queso feta, bacon, naranja, jamón ibérico y nueces con vinagreta cítrica

Wok de pollo estilo tailandés con curry rojo a la naranja

Cheesecake estilo americano con mousse de naranja

Mixed salat with feta cheese, bacon, orange, Iberian ham, walnuts and a citrus vinaigrette

Thai wok with chicken and red curry a la naranja  
Americian style cheesecake with orange mousse

Salatbouquet mit Fetakäse, Speck, Orange, Iberischem Schinken, Walnüssen und einer Zitrus-Vinaigrette

Thaländischer Wok mit Hühnchen und Rotem Curry a la Naranja

Amerikanischer Käsekuchen mit Orangenmousse



### SA CUINA D'EN MARC

Camí de sa Figuera, 10. Sóller · Tel. 971 63 98 64

[www.lacuinadenmarc.com](http://www.lacuinadenmarc.com)

EL MENÚ S'HA DE RESERVAR - EL MENU SE TIENE QUE RESERVAR  
THE MENU HAS TO BE BOOKED IN ADVANCE

Canelons de coa de bou amb gratinat de cítrics

Farcellets de ratjada amb salsa de safra i taronja

Pastisset de taronja

Canelones de Rabo de buey con gratinado de cítricos

Paquetitos de raya con salsa de Azafran y naranja

Pastel de naranja

Ox-tail Canneloni With Citrus Gratin

Skate with Safran-Orange Sauce

Orange Cake

### RESTAURANT LA CASANA

Plaça Constitució, 2. Sóller · Tel. 971 63 03 66

Salmorejo de taronja amb aire de fonoll

Tatakí de salmó amb sésam negre, geleé de taronja i fonoll

Pastís de taronja merengada

Salmorejo de naranja con aire de hinojo

Tatakí de salmón con sesamo negro geleé de naranja e hinojo

Tarta de naranja merengada

Salmorejo of orange wit air of fennel

Salmon tatakí with black sesame, orange geleé - and fennel

Meringue orange cake

Salmorejo von orange mit luft von fanchel

Lachs tatakí mit schwarzem sesam, orangegelee und fenchel

Baiser - orangen - kuchen

Salmorejo d'orange à l'air de fenouil

Tatakí de saumon au sésame noir, à la geleé d'orange et au fenouil

Gâteau à la meringue et à l'orange