

XIII^a FIRA i JORNADES DE LA TARONJA

DE LA VALL DE SÓLLER

SÓLLER, PORT DE SÓLLER I FORNALUTX

MENÚS DEGUSTACIÓ
del 29 de març al 14 d'abril
20€
MENÚ +TREN+TRAMVIA
(anada i tornada)
45€



30 DE MARÇ
A LES 20H
NIT TARONJA
SONATS
AFTERSUNS

DIA 30
DE MARÇ
FIRA DE LA
TARONJA
PINXO + BEGUDA
5€

ORGANITZEN



COL·LABOREN



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

www.ajsoller.net

MENÚS TARONJA

JORNADES GASTRONÒMIQUES

del 29 de març al 14 d'abril

IMPRESINDIBLE RESERVAR TAULA / RESERVATION REQUIRED

RESTAURANTE FERGUS STYLE SÓLLER BEACH

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

Tartar de salmón i agucate marinado con citronela i jengibre y aire de naranja del Valle
Magret de pato con salsa de naranja y chips de boniato
Cremoso de chocolate sobre espejo de naranja y Cointreau.
sal de "Es Trenc" i aceite de oliva

Tartare of salmon and avocado marinated with citronella and ginger with an orange flair of the Valley
Duck magret with orange sauce and sweet potato chips
Creamy chocolate on orange mirror and Cointreau, salt of "Es Trenc" and olive oil

Tartar aus Lachs und Avocado, mariniert mit Zitronengras und Ingwer mit einem orangenen Flair des Tales
Ente Magret mit Orangensauce und Süßkartoffelchips
Cremige Schokolade auf Orangenspiegel und Cointreau, "Es Trenc" Salz und Olivenöl

NUNU RESTAURANT

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

Hummus de ciurons i ametlles, amb sal de taronja i pa de pita
Galtes de porc amb salsa de taronja
Mini essències de taronges de Sóller

Hummus de grabanzos i almendra, con sal de naranja i pan pita
Carrilleras de cerdo con salsa de naranja
Mini essencias de naranjas de Sóller

Chickpeas and roasted almonds hummus with orange salt and pita bread
Pork cheeks with Orange sauce
Mini essences of sóller

Kirche Erbseem und gebratener mandeln hummus mit orange salz und pita brot
Schweine Bäckchen mit Orange Sauce
Mini essenzen aus sóller

RESTAURANT HOTEL MARINA

Passeig de sa Platja, 3. Port de Sóller • Tel. 971 63 14 61
info@hotelmariinasoller.com - www.hotelmariinasoller.com

Sopa tibia de naranja asada con tártaro de coliflor, brócoli i fonoll marí
Canelón de pato sobre meloso de manzana & salsa de cítricos de Sóller
Brownie de naranja con sorbete de limón

Warm soup of roasted oranges with cauliflower tartar, broccoli & sea fennel
Duck cannelloni on a bed of apples & citrus sauce from Sóller
Orange brownie with lemon sorbet

Warme Suppe mit gerösteten Orangen, Blumenkohl Tartar, Brokkoli & Seefenchel
Enten-Cannelloni mit Apfelmus & Zitrusauce von Sóller
Orangen-Brownie mit Zitronensorbet

Soupe tiède d'orange rôtie sur un tartare de chou-fleur, brocoli & Fenouil de mer
Cannelloni de canard sur un lit de pomme & sauce aux agrumes de Sóller
Brownie d'orange avec sorbet au citron

RESTAURANT ES CANYIS

Passeig de sa Platja, 21. Port de Sóller. Tel. 971 63 14 06
www.escanys.es - info@escanys.es

Torrada de peix deshidratat de Formentera, canoneta i lenties
Ternina de porcella amb arròs de cítrics
Illa taronja

Tosta de pescado deshidratado de Formentera, naranja "canoneta" i lentejas
Ternina de lechona con arroz de cítricos
Isla naranja

Toast dehydrated fish from Formentera, "canoneta orange" and lenties
Suckling pig terrine with citrus rice
Orange island

Grillée de poissons de Formentera, garniture d'oranges "canoneta" et lentilles
Terrine de porcelet avec un riz citrique
Ile aux oranges

RESTAURANT MAR Y SOL

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

Carpaccio de Salmó fresc amb vinagreta de taronges de Sóller
Arròs marinera amb Cítrics de Sóller i aroma de menta
Flam de taronja amb gelat de taronja de Sóller

Carpaccio de Salmón fresco con vinagreta de naranjas de Sóller
Arroz marinera con Cítricos de Sóller y aroma de menta
Flan de naranja con helado de naranja de Sóller

Fresh Salmon Carpaccio with vinaigrette of oranges from Sóller
Rice Soup Fisherman Style with Citrics from Sóller and mint aroma
Orange flan with Sóller orange icecream

Carpaccio von frischem Lachs mit Orangenvinaigrette aus Sóller
Reissuppe auf Matrosenart
mit Zitrusfrüchten aus Sóller und Minzaroma
Orangenflan mit Orangeneis aus Sóller

RESTAURANT NONAME

Marina, 34 - Port de Sóller • Tel 871 87 21 14
RESERVAR EL MENÚ AMB 24H D'ANTELACIÓ

Ceviche de langostinos con nuestro gazapacho de naranja
Bacalao con salsa de coco, naranja y "causas peruanas"
Espuma de naranja, helado de yogurt, cruble de algarroba y habatonka

Praws Ceviche with our orange gazpacho
Codfish with coconut sauce, orange and Peruvian potato "causas"
Orange foam with yogurt ice cream, carob cruble and tonka bean

Ceviche von der Langostine mit Orangen Gazpacho
Kabeljau mit Kokos-Orangen Sauce und peruanische kartoffel "causas"
Orangenschäum mit Jougurt eis, Cruble Johannislotschote un tonkabohnen



+ INFO
Jornades gastronòmiques de la taronja als diferents restaurants i hotels de Sóller, Port de Sóller i Fornalutx.

El Tren de Sóller posa a la venda bitllets d'anada/tornada (del tren i tramvia) + el menú de les jornades de la taronja per 45€ Imprescindible comprar amb antelació.

PREUS · PRECIOS
PRICES · PREISE
Menú degustació
Menú degustación
Tasting Menus
Degustationsmenüs

20€

Bebidas no incluídas · Begudes no incloses
Drinks not included · Getränke nicht inbegriffen

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

Crema de calabaza asada i naranja con coco y setos (langostinos crouston)

Alubias pintas, chiles, bacalao y naranja

Cremoso de choco naranja i chili, tierra de algarroba y gelatina de angel dor

Pumpkin cream with orange, coconut & wild mushrooms

Cod with black beans and spicy orange

Choco Orange curd with chili and angel dor gelatin

RESTAURANT RANDEMAR

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

Carpaccio de naranja bouquet de mesclum, rucula, quinoa y melón
Raviolis de naranja rellenos de ricota i espinacs, salteados con mantequilla de salvia i naranja, acompañados de pure de celerai ahumado
Fresas con caramelo de naranja i pimienta y helado de vainilla

Carpaccio de taronja bouquet de mesclum, rúcula, quinoa i meló
Raviolis de taronja farcits de ricota i espinacs, saltejats amb mantega de salvia i taronja, acompanyats de puré de celerai fumat
Maduixes amb caramell de taronja i pebre, i gelat de vainilla

Orange carpaccio rocket, mesclum salad, quinoa and melon
Orange Ravioli filled with ricota and spinach, sage and orange infused butter, smoked celery puree
Strawberries with orange caramel and pepper with vanilla ice cream

Orangen Carpaccio mit Rucula und Mesclum-Salat, Quinoa und Honigmelone
Orangen-Ravioli gefüllt mit Ricota und Spinat, geräucherter Selleriepurée mit Orangen-Salbei-Butter
Erdbeeren mit Orangenkaramell und Vanilleeis mit Pfeffer

RESTAURANT HOTEL AIMIA

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

Mini torrada de pa negre, taronja, i ous de guatlera
Bacallà confitat amb rotllo verd, brou de carn i pols de taronja
Ballotine de pollastre camper amb patates pastanaga i salsa de taronja amarga
Sorbete de naranja, xocolata amb llet i crumble

Mini tostada de pan moreno, naranja y huevos de codorniz
Bacalao confitado con risotto verde, jugo de carne y polvo de naranja
Ballotine de pollo campero con patatas, zanahoria y salsa de naranja amarga
Sorbete de naranja, chocolate con leche y crumble

Majorcan moreno bread mini toast, orange and quail eggs
Cod confit with green risotto, beef juice and orange powder
Free range chicken ballotine with potatoes, carrot and bitter orange sauce
Orange sorbet, milk chocolate and crumble

Geröstete Scheibe mallorquinisches Vollkornbrot mit Orangen und Wachtel Eier
Kabeljau - Confit mit grünem Risotto, Bratenfond und Orangepulver
Freilandhuhn Ballotine mit Kartoffeln, Karotten und Bitterorangeensoße
Orangensorbet, Milchschokolade und Crumble