

## MENÚ ESPECIAL "JORNADES DE LA TARONJA 2026"

### Cocktail de bienvenida

Welcome Cocktail · *Begrüßungscocktail* · Cocktail de bienvenue

### Aperitivo de la casa - Amuse Bouche

House aperitif - Amuse Bouche · *Vorspeise des Hauses - Amuse Bouche*  
Apéritif maison - Amuse Bouche



ENTRANTES · STARTERS · VORSPEISEN · ENTRÉES

### Ensalada de vieiras, trigo y trufa con vinagreta de naranja de Sóller

Scallop, wheat, and truffle salad with Sóller orange vinaigrette  
*Jakobsmuschel, Weizen und Trüffelsalat mit Sóller-Orangen-Vinaigrette*  
Salade de Saint-Jacques, blé et truffes, vinaigrette à l'orange Sóller

### Frito de solomillo de ternera con verduritas aire de naranja y hinojo

Fried beef tenderloin with vegetables, orange and fennel emulsion  
*Gebratenes Rinderfilet mit Gemüse, Orangen und Fenchel Emulsion*  
Filet de bœuf poêlé, légumes, mousse d'orange et fenouil



PRINCIPALES (A ELEGIR UNO) · MAIN COURSES (CHOOSE ONE) ·  
HAUPTGERICHTE (BITTE EINES AUSWÄHLEN) · PLATS PRINCIPAUX (AU CHOIX)

### Filete de rodaballo con pil-pil de naranja, puerros al kamado y puré cítrico

Turbot fillet with orange pil-pil sauce, kamado-grilled leeks, and citrus purée  
*Steinbuttfilet mit Orangen-Pil-Pil-Sauce, Kamado-gegrilltem Lauch und Zitruspüree*  
Filet de turbot, sauce pil-pil à l'orange, poireaux grillés au kamado et purée d'agrumes

### Terrina de carrillera de cerdo glaseada con naranja, crema de guisantes a la hierbabuena y toques ahumados

Orange-glazed pork cheek terrine with mint pea cream and smoky notes  
*Orangenglasierte Schweinebackenterrine mit Minz-Erbсен-Creme und Rauchfarbe*  
Terrine de joue de porc glacée à l'orange, crème de petits pois à la menthe et notes fumées

### Canelón crujiente de verduras de temporada con crema de ceps y reducción de ponzu y naranja

Crispy cannelloni of seasonal vegetables with porcini mushroom cream and orange ponzu reduction  
*Knusprige Cannelloni mit Saisongemüse, Steinpilzcreme und Orangen-Ponzu-Reduktion*  
Cannellonis croustillants aux légumes de saison, crème de cèpes et réduction de ponzu à l'orange



POSTRE · DESSERT

### Crème brûlée de naranja con sorbete y matices cítricos

Orange crème brûlée with sorbet and citrus notes  
*Orangen-Crème brûlée mit Sorbet und Zitrusnoten*  
Crème brûlée à l'orange, sorbet et notes d'agrumes

○○○○○○○○○○○○○○○○ **45,00 €** ○○○○○○○○○○○○○○○○

(precio por persona, iva incluido, bebidas no incluidas · price per person, vat included, drinks not included ·  
Preis pro Person, mWSt inclusive, Getränke nicht inbegriffen)

Horario: de lunes a sábado, de 18.30h a 22h

Imprescindible reservar · Booking essential · Tischbestellung notwendig · Réservation obligatoire