

PROGRAMA DE LA FIRA

DIVENDRES 9 de març

19 h Al centre Capvespre de la Cooperativa de Sant Bartomeu. Conferència «El GP «Poma de Girona»: valor afegit i instrument per a la millora del sector, perspectives de futur dels segells de qualitat». Ponent: Sr. Joan Bonary, Director de la Fundació Mas Badia - IRTA.

DISSABTE 10 de març

10h - 18h **Mercat de la Taronja** amb productes de taronja i cítrics a la Plaça Constitució. Mostra i venda de productes relacionats amb el cítrics. Mostra d'artesania, gastronòmica i comerç a la Plaça Constitució, Mercat i carrers Comercials.

10h - 18h Jornada de taquilla inversa al MUSEU DE CIÈNCIES NATURAL I JARDI BOTÀNIC.

10h A la Capella de les Escòpiades. Conferència i exposició gràfica «1er. Any de resembra i futur de la citricultura a Sòller» a càrrec del Sr. Josep Mora, Tècnic ADV cítrics de la Cooperativa de Sòller.

10.15h Passa-carrers amb el grup de batucada Batuiamón a la Plaça Constitució i carrers dels voltants.

11h Activitats infantils al Mercat Municipal.

11h **INAUGURACIÓ DE LA FIRA**. A càrrec del Sr. Pere Suau (Padri de la Fira) i Autoritats.

11.30h Recorregut l'iterari 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 Sòller. Col·laboren el Museu de Ciències Naturals i Jardí Botànic de Sòller i l'Ecovinyassa. Es recomana dur calçat adequat per a caminar.

Places limitades, reserves al 971 63 84 61.

11.30h - 13h **SHOWCOOKING** amb cítrics a càrrec de:

Marc Martínez de Sa cuina d'en Marc
Joan Alemany d'Es Racó des Teix
Lluís Got de Can Boqueta.

13h - 14h A la Pl. Constitució. Concert Banda de Música de Sòller.

13h - 14h A la Pl. Constitució. degustacions elaborades amb taronges a 3. A càrrec de: Es Camús - Sa Cuina d'en Marc - Can Gata.

15.30h - 18h. A la Plaça Constitució. Tallers infantils a càrrec de 2MQ. Manualitats de 3 a 5 anys taller de pintura. Manualitats de 6 a 12 anys. titella de fíls amb cos de taronja o limona.

17h. A la Pl. Constitució. Master Class de Bal limona a càrrec de Yen Duc. Gratuït.

Vine a ballar Hip-hop i Funky. Classe a l'aire lliure on s'aprendran dues coreografies.

19h A la Plaça Constitució. **CONCURS DE COCKTAILS** de Cítrics. Inscripció prèvia per participar al telèfon 971 63 84 61. Places limitades. Organitza: Toni Motoso (EHB).

NIT TARONJA Gastronomia degustació i música en directe.

20h A la plaça i centre de Sòller. Inici de la ruta de **TAPES I PINXOS AMB CÍTRICS** (establiments adherits amb distintiu).

20.30h Música en directe. **SUÀSI I ELS ELECTRODOMÈSTICS** i PA AMB QJ BAND.

DIVENDRES 16 de març

21h Al centre Capvespre de la Cooperativa de Sòller, entrega premi Medalla d'Or de la Cooperativa de Sant Bartomeu.

DISSABTE 17 de març

9.30h Curs d'empeltar a càrrec de Pere Suau al seu hort de Fornalutx. Punt de trobada a les 9.30h parking davant Rt. Ca N'Antuna de Fornalutx.

DISSABTE 24 de març

11h Vista guiada i tast de productes locals «la Cooperativa Agrícola de Sant Bartomeu de Sòller. Més de 100 anys d'història». Organitza: +Cultura. Places limitades.

Reserves a: info@mescultura.com / 639628440 - 667688998. Preu: 5€ (visita + degustació). La recaptació anirà destinada al Grup d'Acció Social de Sòller. Punt de trobada: davant l'Ajuntament.

A Fornalutx...

DIMECRES 21 i DIJOUS 22 de març

Concurs de Dibuix Infantil a la Biblioteca Municipal. Votació popular.

DISSABTE 24 de març

18h **CONCURS** de Coques de taronja o cítrics. Col·labora Associació tercera edat de Fornalutx i Xeremiers.

18h Lliurament de premis de Dibuix Infantil a la Plaça.

18.30h Lliurament de premis i guardó Taronja d'Or amb la música del Xeremiers de Fornalutx.

20h **CONCURS** Gin-Tònic, col·labora l'escola d'Hoteleria UIB i Makro.

22h Música en directe a càrrec de La Rumba Nostra.

DEL 9 al 25 de març

MOSTRA GASTRONÒMICA als restaurants de Sòller, Port i Fornalutx.

ALTRES ACTIVITATS

5, 6 i 7 d'abril

A la Cooperativa de Sòller, Jornades de «Cultiu ecològic i varietats locals de cítrics» a càrrec del Professor Alfons Domínguez Gento i Josep Mora. Organitza APAEMA i Assoc. Varietats Locals. 5, 6 i 7 d'abril. Dijous 5 i divendres 6 de 16.00h a 21.00h, dissabte 7 de 9.00h a 14.00h.

DIVENDRES 13 d'abril

17h - 20h Al centre Capvespre de la Cooperativa de Sòller. Jornada «Els diferents patrons en la citricultura». Ponent M^a Àngels Fomes

MENÚS TARONJA

JORNADES GASTRONÒMIQUES del 9 al 25 de març

RESTAURANT SAL NEGRA L'AVENIDA HOTEL

Gran Via, 9, Sòller · Tel. 971 63 40 75

www.avenida-hotel.com

Dijous, divendres i dissabtes de 19:30h a 21:30h

Salmón curado con ginebra de naranja 'Cabraboc'
Crema de polen de hinojo y naranja, caviar negro
Salmón cured in Cabraboc orange gin
Orange and fennel pollen cream cheese, black caviar

Falda de ternera chamuscada
reducció de naranja i Pedro Ximenez,
puré de patata con aceite de trufa blanca
Blackened beef brisket
orange & Pedro Ximenez reduction,
pomme puree with white truffle oil

Mousse de limón
galleta de limón y chocolate blanco
Lemon posset
white chocolate & lemon biscuit

RESTAURANT LA CASONA

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

lacasosoller@gmail.com

Mini ensalada La Casona Con dados de naranjas de Sòller,
ventresca de atún, cebolla tierna con la vinagreta de cítrics

Mini salad the Casona With Soller oranges, tuna steak,
spring onions and a citric salad dressing

Mini-Salat das Casona Mit Orangen von Sòller, Thunfisch,
Frühlingszwiebeln und zitronigem Dressing

Pollo campero cocido a baja temperatura en salsa criolla
y cítrics con patata asada

Camper chicken in Creole sauce and citrus with roast potato
Huhn mit kreiolischer Sauce und Zitrusfrüchte
mit gebratene Kartoffeln

Mini crepe relleno de dulce de leche
sobre una fina crema de naranja

Small crepe filled with sweet milk over a fine Orange cream
Kleiner Crêpe gefüllt mit süßer Milch
über einer feinen Orangencreme

HOTEL & RESTAURANT LA VILA

Constitució, 14, Sòller · Tel. 971 63 46 41

reservas@lavilahotel.com

Crema de carabassa al perfume de taronja i crostini de pernil

Filet de porc amb cremes de moniato i nous
i salsa de taronja i romaní
Curt de taronja i limona flambejat

Crema de calabaza al perfume de naranja
y crostini de jamón serrano

Solomillo de cerdo con cremoso de boniato y nuez
y salsa de naranja y romero
Curt de naranja y limón flambeado

Cream of pumpkin with orange perfume
and 'serrano' ham crostini

Pork filet with creamy of sweet potatoes and nuts
and a sauce of oranges and rosemary
Flambéed curt of oranges and lemons

Kürbiscreme mit einem Hauch von Orangen
und Crostini aus Serrano-schinken

Schweinfilet mit cremigen Süßkartoffeln und Nüssen dazu einer
Sauce aus Orangen und Rosmarin
Flammiertes Curt aus Orangen und Zitronen

RESTAURANT HOTEL CA'L BISBE

Bisbe Nadal, 10, Sòller. Tel. 971 63 12 28

recepcion@hotelcalbisbe.com

Ensalada de gamba i magrana amb vinagreta de taronja
Terrina de porcella amb salsa de taronja,
patates al forn i verdures a la planxa

Pastel de taronja i caramell amb pell de taronja confitada

Ensalada de gamba i granada con vinagreta de naranja
Terrina de lechona con salsa de naranja,
patatas al horno y verduras a la plancha

Pastel de naranja y caramelo con piel de naranja confitada

Prawn and pomegranate salad with orange vinaigrette
Terrine of sucking pig with orange sauce,
baked potatoes and grilled vegetables

Orange and caramel cake with candied orange peel

Garnelen-Granatapfel-Salat mit Orangen-Vinaigrette
Spanferkel-Terrine mit Orangensauce,
Bratkartoffeln und gegrilltem Gemüse
Orangen- und Karamelkuchen mit kandierter Orangenschale



MAPA DE SÒLLER



MAPA DE FORNALUTX



RESTAURANT EL GUIA

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

info@hotelguia.com - www.hotelguia.com

RESERVAR CON 24H. DE ANTELACION

El menü s'ofereix de dimarts a dissabte (dijous tancat)

Ensalada amb cítrics de la vall amb llagostins i vinagreta de taronja
Luc rosat fet "a la meunière" amb una salsa de taronja
i verdures de temporada

La nostra tarta de la casa amb limona i merengue

Ensalada con cítrics del valle con langostinos
y vinagreta de naranja

Merluza rosada cocinado "a la meunière"
con una salsa de naranja y verduritas de temporada

Nuestra tarta de la casa con limón y merengue

Salad with citrus, prawns and orange vinaigrette
Hake cooked 'meunière style'
with an orange sauce and seasonal vegetables
Our Homemade pie with lemon and meringue.

RESTAURANT SA COVA

Plaça Constitució, 7, Sòller · Tel. 971 63 32 22

Cebolla rellena con toque de cítrics

Lingote de Ternera con frutos secos y naranjas al vino

Tarta de chocolate y naranja

Stuffed onion with a touch of citrus

Beef slug with dried fruits and oranges in wine

Chocolate and orange cake

Gefüllte Zwiebel mit einem Hauch von Zitrusfrüchten

Rinderschnecke mit Nüssen und Orangen in Wein

Schokolade und Orangenkuchen

RESTAURANT CAN BLAU

(GRAN HOTEL SÒLLER)

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

info@granhotelsoller.com

RESERVAR CON 24H. DE ANTELACION

Només migdia de 12.30h. a 15.00h.

Crema de colfiori i coco amb taronja confitada
Magret d'ànec amb salsa de taronja i arròs salvatge de cítrics
Panacota de limona i gelatina de taronja

Crema de colfior y coco con naranja confitada
Magret de pato con salsa de naranja y arroz salvaje de cítrics
Panacota de limón y gelatina de naranja

Cauliflower and coconut cream with candied orange
Duck magret with orange sauce and wild citrus rice
Panacota lemon and orange jelly

Blumenkohl-Kokos-Creme mit kandierter Orange
Entenbrust mit Orangensauce und wildem Zitrusreis
Panacota Zitrone und Orangengelee

RESTAURANT SA TEULERA

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

www.sateulera.es - roc-roc@hotmail.es

Pate de campanya amb chutney de taronja i pa mallorquí
Risotto de cítrics, viera a la planxa i veulote de taronja
Biscuit de taronja i lemon pie

Pate de campanya con chutney de naranja y pan mallorquin
Risotto con cítrics, viera a la plancha y veulote de naranja
Biscocho de naranja y lemon pie

Pate de campanya with orange chutney and majorcan bread
Risotto of citrus fruits with grilled scallops and orange sauce
Orange sponge cake and lemon pie

Landpastete mit Orangenchutney und mallorquinischem Brot
Risotto mit Zitrusfrüchten, gebratenen Jakobsmuscheln
und Orangensauc

Orangenbiskuit und Lemon Pie