



5€
PINXO + BEGUDA
TARONJA
FIRA DE LA
DIA 10
DE MARÇ
NIT TARONJA
A LES 20H
10 DE MARÇ
+ TREN+TRAMVIA
33€
(anada i tornada)
MENU
20€
del 9 al 25 de març
DEGUSTACIÓ
MENUS

SÓLLER, PORT DE SÓLLER I FORNALUTX
TARONJA
JORNADA DE LA
12a FIRA!

ORGANITZEN



COL-LABOREN



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

MENÚS TARONJA

JORNADA GASTRONÒMIQUES
del 9 al 25 de març

+ 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 33€ Imprescindible comprar amb antelació.

PREUS · PRECIOS

PRICES · PREISE

Menú degustació
Menú degustación
Tasting Menus
Degustationsmenüs
20€

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



RESTAURANT SOLLERIC

Cami del Far, 2. Platja d'en Repic – Port de Sóller
Tel.: 971 63 45 58 / 646 279 070
RESERVAR CON 24H. DE ANTELACIÓ

Copa de gambes cruixents amb salsa golf de taronja
Secret Ibèric lacat amb parmentier de pastanaga i taronja
Patís casolà de taronja i xocolata

Copa de gambes cruixents con salsa golf de naranja
Secreto Ibèrico laqueado con parmentier de zanahoria y naranja
Tarta casera de naranja y chocolate

Crispy prawns with orange golf sauce
Iberian pork (secreto) lacquered with carrot & orange parmentier
Chocolate & orange homemade cake

Knackige Garnelen mit Orangen-Golfsouße
Iberischen Schwein mit orange & karotte parmentier
Hausgemachte schokolade und orange Kuchen

RESTAURANT HOTEL MARINA

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

Naranja "Navel" sobre espárragos blancos tibios & pistachos
Confit de pato en jugo de Naranja "Peret" & boniato asado
Naranja Amarga con cremoso de chocolate negro & galleta

Orange "Navel" on warm white asparagus & pistachios
Duck Confit in Orange "Peret" Juice & Roasted Sweet Potato
Bitter orange with creamy black chocolate & biscuit

"Navel" Orange auf warmen weißen Spargel & Pistazien
Entenconfit in "Peret" Orangensaft & geröstete Süßkartoffel
Bitterorange mit cremiger schwarzer Schokolade & Plätzchen

Orange "Navel" sur asperges blanches tièdes & pistaches
Confit de canard au jus d'orange "Peret" & patate douce rôtie
Orange amère avec un crémeux de chocolat noir & biscuit

RESTAURANT ES CANYÍS

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

Ceviche de gambes, taronja i yuca
Galtes de vedella cruixents, cítrics i cremós de patata
Dolç cítric

Ceviche de gambas, naranja y yuca
Carnílera crujiente, cítricos y cremoso de patata
Dulce de nuestros cítricos

Prawn and orange ceviche with yucca
Crunchy veal cheek, citrus and creamy potato
Sweet of our citrus

Ceviche vom gambas mit orangen und maniok
Knackige Kalbsbäckchen mit zitrusfrüchten und kartoffelcreme
Süsses von unseren zitrusfrüchten

Cévice de gambas, orange et yuca
Joues de veau croquantes, citriques et crème de pommes de terre
Le dessert de nos citriques de Sóller

RESTAURANT MAR Y SOL

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

Amanida amb gambes i taronges de Sóller
Lluç fresc en salsa de taronja de Sóller
Flam de taronja amb gelat de taronja de Sóller

Ensalada con gambas y naranjas de Sóller
Merluza fresca en salsa de naranja de Sóller
Flan de naranja con helado de naranja de Sóller

Salad with shrimp and oranges from Sóller
Fresh hake in Sóller orange sauce
Orange flan with Sóller orange icecream

Salat mit Gambas und Orangen aus Sóller
Frischer Seehecht in einer Sauce von Orangen aus Sóller
Orangenflan mit Orangeneis aus Sóller

RESTAURANT NONAME

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

Ceviche de langostinos con nuestro gazpacho de naranja
Prawns Ceviche with our orange gazpacho
Ceviche von der Langostine mit Orangen Gazpacho

Bacalaco con salsa de coco, naranja y "causas" peruanas
Codfish with coconut sauce, orange and Peruvian potato "causas"
Kabeljau mit Kokos-Orangen Sauce und peruviansche kartoffel "causas"

Espuma de naranja, helado de yogurt, crumble de algarroba y habatonka
Orange foam with yogurt ice cream, carob crumble and tonka bean
Orangenschaum mit Joghurt eis, Crumble Johannislorotschote und Tonkabohnen



MAPA DEL PORT DE SÓLLER

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 Mittag

Ensalada de kale Guacamole ,naranja y chips
Kale salad with guacamole and chips
Amanida de kale, guacamole, taronja i chips

negrito glaseado con naranja y chile con wok de verduras
orange and chili glaze negrito fish
with vegetabkes wok

negret gasetjat amb taronja i chili

Mousse de choco naranja, algarroba y angel d'or
Chocolate and orange mousse
with angel d'or local orange liquor

Mousse de choco taronja, garrova i licor angel d'or

RESTAURANT RANDEMAR

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

Crema de carbassa amb taronja deshidratada i formatge feta
Costellam de bou macerat en suc de taronja, sake , soja i daikon cuinat a baixa temperatura
"Bizzcoxo" de taronja sobre sopa de gengibre i caipirinya de cítrics

Crema de calabaza con naranja deshidratada y queso feta
Costillar de buey macerado en zumo de naranja ,sake, soja y daikon cocinado a baja temperatura
Bizzcocho de naranja sobre sopa de gengibre y caipiriña de cítricos

Pumpkin soup with dehydrated oranges and feta cheese
Slow cooked beef ribs marinated in orange juice, sake, soy and daikon radish
Orange cake on ginger soup and citric caipiriña

Kürbissuppe mit getrockneten Orangen und Feta-Käse
Niedergeargte Rinderrippen mariniert in Orangensaft, Sake, Soja und DAIKON Rettich
Orange Kuchen auf Ingwersuppe und Limetten Caipiriña

RESTAURANT AIRECEL (HOTEL AIMIA)

Sta. Ma del Camí, 1. Port de Sóller. Tel. 971 63 12 00
info@aimiahotel.com - www.aimiahotel.com
RESERVAR CON 24H. DE ANTELACIÓ

Risotto de taronja de la sang amb ventresca de salmó
Porcella farcida amb taronja gebrada i verdures amb taronja agra
Milfuls de vainilla amb mandarina

Risotto de naranja sanguina con ventresca de salmón
Lechona rellena con naranja escarchada y verduras con naranja agra
Milhojas de vainilla con mandarina

Blood orange risotto with salmon "ventresca"
Sucking pig stuffed with candied orange and vegetables with sour orange
Vanilla millefeuille with tangerine

Blutorange Risotto mit Lachs "Ventresca"
Spanferkel mit kandierten Orangen und Gemüse mit saurer Orange
Vanille-Millefeuille mit Mandarine

Risotto à l'orange sanguine avec "ventresca" de saumon
Cochon de lait farci à l'orange confite et légumes à l'orange aigre
Millefeuille à la vanille et à la mandarine