

MENÚ DE LA NARANJA 2024

Beguda de benvinguda de cortesia

Bebida de bienvenida de cortesia · *Courtesy welcome drink*
Kostenloses Begrüßungsgetränk · Boisson de bienvenue gratuite

ENTRANT - ENTRANTE - STARTER - VORSPEISE - ENTRÉE

Amanida de salmó, remolatxa, burrata i vinagreta de taronja

Ensalada de Salmón, remolacha, burrata y vinagreta de naranja

Salmon salad with beetroot, burrata, and orange vinaigrette

Lachssalat mit Rote Bete, Burrata und Orangen-Vinaigrette

Salade de saumon, betterave, burrata et vinaigrette à l'orange

PLAT PRINCIPAL - PLATO PRINCIPAL - MAIN COURSE - HAUPTGANG

Llobarro amb verdures saltades i gel de taronja

Lubina con verduras salteadas y gel de naranja

Sea bass with sautéed vegetables and orange gel

Wolfsbarsch mit angebratenem Gemüse und Orangengelee

Loup de mer avec légumes sautés et gelée d'orange

o/or/oder/ou

Secret de porc ibèric, taronja, moniato, espàrrecs i sobrasada

Secreto de cerdo ibérico, naranja, boniato, espárragos y sobrasada · *Iberian lean pork pork fillet, orange, sweet potato, asparagus, and sobrasada* · Iberisches Schweinefilet, Orange, Süßkartoffel, Spargel und Sobrasada · *Secret de porc ibérique, orange, patate douce, asperges et sobrasada*

POSTRE - POSTRE - DESSERT - NACHTISCH - DESSERT

Espuma d'ametlla, amarenata, pa de pessic de xocolata blanca i gominola de taronja

Espuma de almendra, amarenata, bizcocho de chocolate blanco y gominola de naranja

Almond foam, amarena ice cream, white chocolate sponge cake, and orange gummy

Mandel-Schaum, Amarena-Eis, Biskuit aus weißer Schokolade und Orangen-Gummi

Mousse d'amande, glace à l'amarena, biscuit au chocolat blanc et bonbon à l'orange

29,00 € (p.p., iva incl.)



Imprescindible reservar · Booking essential

Tischbestellung notwendig · Réservation obligatoire

Begudes no incloses · Bebidas no incluidas · Getränke nicht inbegriffen

Horario: de 13 a15:00 h

MENU DE LA NARANJA
ORANGE MENU · ORANGE MENÜ

Coctel de bienvenida

Welcome cocktail
Willkommens-Cocktail

ENTRANTE - *STARTER* - VORSPEISE

Espárragos blancos, salmón marinado, pomelo rosa y vinagreta de naranja

White asparagus, marinated salmon, pink grapefruit and orange vinaigrette
Weißer Spargel, mariniertes Lachs, rosa Grapefruit und Orangenvinaigrette

PLATO PRINCIPAL - *MAIN COURSE* - HAUPTGANG

Rissoto de limón, alcaparras y cava con popietas de lenguado

Lemon, caper and cava risotto with Sole popietas
Risotto mit Zitrone, Kapern und Cava mit Seezungenpopietas

POSTRE - *DESSERT* - NACHSPEISE

Orange noir · Tarta de chocolate negro con naranja

Orange noir · Dark chocolate cake with orange
Orange noir · Dunkler Schokoladenkuchen mit Orange

25,50 € (p.p., iva incl.)



Imprescindible reservar · Booking essential

Tischbestellung notwendig

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

MENÚ NARANJA · ORANGE MENU

**Nuestra brioche con steak tartar de solomillo aliñado
con naranja y espuma de huevo frito**

Our brioche filled with steak tartar with orange
dressing and fried egg foam

*Notre brioche au steak tartare d'ailoyau assaisonné à l'orange
avec une mousse d'œuf frit*

**Atún rojo y burrata con agua chile de naranja,
aguacate y encurtidos**

Red tuna and burrata with orange 'agua chile', avocado and pickles

*Thon rouge et burratta avec eau au piment et à l'orange,
garni d'avocat et de cornichons*

Lenguado con holandesa de naranja, yuka y apio bola

Sole with orange hollandaise, cassava and celery

Sole en sauce hollandaise à l'orange, avec yuka et pied de céleri

**Raviolis de pato con su magret laminado, cacahuetes
y salsa de oporto y naranja**

Duck ravioli with its sliced duck breast, peanuts
and port wine orange sauce

*Raviolis de magret de canard aux cacahuètes,
avec sauce au porto et à l'orange*

Cítricos, albahaca y frambuesa

Citrus fruits, basil and raspberry

Agrumes parfumés au basilic et à la framboise

55,00 € (p.p., iva incl.)



Imprescindible reservar · Booking essential ·

Tischbestellung notwendig · Réservation obligatoire

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

Horario: de martes a domingo (Lunes cerrado)

PLATOS ESPECIALES 'MENÚ DE LA NARANJA'

Cóctel de bienvenida
"Mimosa"



ENTRANTE

Carpaccio de remolacha y naranjas con polvo de cítricos y
reducción de aceto y caña de azúcar

12,50€



TAPAS

Alitas de pollo campero con salsa gochujang de naranjas

12,75€

Anillas de calamar salteados con sobrasada,
miel y gajos de naranjas

15,50€



POSTRE

Creppe caramelizado de dulce de leche y naranjas

5,50€

Horario: de jueves a martes, de 18h a 22h



Imprescindible reservar · Booking essential

Tischbestellung notwendig · Réservation obligatoire

Begudes no incloses · Bebidas no incluidas

Getränke nicht inbegriffen · **Réservation obligatoire**

MENU DE LA NARANJA · MENU DE L'ORANGE
ORANGE MENU · ORANGEN MENÜ

Mimosa

Crema de marisco acompañada de wonton frito relleno de langostinos y naranja

Crème de fruits de mer accompagnée de wonton frit farci de crevette et d'orange
Seafood cream accompanied by fried wontons stuffed with king prawn and orange
Meeresfrüchtecreme mit gebratenen Wontons, gefüllt mit Garnele und Orange

Lubina con puré de albaricque e hinojo con anís y naranja

Bar avec purée d'abricot et de fenouil, anis et orange
Sea bass with apricot and fennel purée with aniseed and orange
Wolfsbarsch mit Aprikosen und Fenchelpüree mit Anis und Orange

o/ou/or/oder

Solomillo de cerdo con aceituna negra, tirabeques y salsa de naranja

Filet de porc aux olives noires, pois gourmands et sauce à l'orange
Pork tenderloin with black olives, snow peas and orange sauce
Schweinefilet mit schwarzen Oliven, Zuckerschoten und Orangensauce

Crema de naranja con bizcocho de zanahoria, espuma de mandarina y pistachos garrapiñados

Crème d'orange avec génoise à la carotte, mousse de mandarine et pistaches caramélisées
Orange cream with carrot sponge cake, mandarin foam and caramelised pistachios
Orangencreme mit Karottenbiskuit, Mandarinschaum und Karamellisierte Pistazien

24,00 € (p.p., iva incl.)

*Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese al camarero

* Si vous avez des allergies ou des intolérances alimentaires, veuillez en informer votre serveur

*If you have any food allergies or intolerances, please let your waiter know

* Wenn Sie Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten haben, teilen Sie dies bitte Ihrem Kellner mit



Imprescindible reservar · Réservation obligatoire
Booking essential · Tischbestellung notwendig ·
Bebidas no incluidas · Booking essential
Getränke nicht inbegriffen · Réservation obligatoire

"MENÚ DE MIGDIA ESPECIAL JORNADES DE LA TARONJA DE SÓLLER 2024"
"MENÚ MEDIODIA ESPECIAL JORNADAS DE LA NARANJA DE SÓLLER 2024"

Cocktail: Negroni "de la taronja"

Taronja de Sóller, l'Aperó Amargo i vermut negre

El nostre salmó marinat amb amanida de taronja, anet i formatge fresc de Mallorca

Nuestro salmo marinado con ensalada de naranja, eneldo y queso fresco de Mallorca

Our marinated salmon with orange salad, dill and fresh Mallorcan cheese

Unser mariniertes Salmo mit Orangensalat, Dill und frischem mallorquinischem Käse

- ECO ROSAT (Mantonegro, Merlot & Syrah) de Binigrau V.T Mallorca -

Terrina de porcella mallorquina amb salsa de taronja i vainilla

Terrina de lechona mallorquina con salsa de naranja y vainilla

Mallorcan pork terrine with orange and vanilla sauce

Mallorquinische Schweinefleischterrinen mit Orangen- und Vanillesauce

- Costers (Ull de llebre) de Son Vich V.T Serra Tramuntana -

Curri dolç de taronja de Sóller amb escuma de xocolata blanca.

Curri dulce de naranja de Sóller con mousse de chocolate blanco

Sweet Soller orange curry with white chocolate mousse

Süßes Soller-Orangen-Curry mit weißer Schokoladenmousse

- MALVASIA DOLÇA (Malvasia) de Ca'n Pico V.T. Serra de Tramuntana -

Se acompanya con nuestro pan de xeixa de larga fermentación

Aceite de oliva virgen D.O Sóller y nuestra mantequilla de trufa

Menú & Cocktail: 35,00 € (p.p., iva incl.)

Menú con maridaje: 49,50 € (p.p., iva incl.)



Imprescindible reservar · Booking essential ·

Tischbestellung notwendig · Réservation obligatoire

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

Horario: de martes a sábado (mediodías)

PLATOS ESPECIALES 'MENÚ DE LA NARANJA'

Cóctel de bienvenida
"Buck's Fizz"



ENTRANTE

Tartar de salmón 'Gravlax' a la naranja con aguacate
y chips de alcachofas

14,50€



NUESTRA BURGER

Hamburguesa de ternera con secreto de cerdo y Shimeji,
salteados con dados de naranjas caramelizadas

16,50€



POSTRE

Orange Pie

5,50€

Horario: de viernes a martes, de 19h a 22.30h



Imprescindible reservar · Booking essential

Tischbestellung notwendig · Réservation obligatoire

Begudes no incloses · Bebidas no incluídas

Getränke nicht inbegriffen · **Réservation obligatoire**

JORNADAS DE LA NARANJA DEL VALLE DE SÓLLER

Cocktail de bienvenida

El rebujito de Sóller



ENTRANTE

Crema de Carabasa y Taronja

Crema de Calabaza y Naranja · *Pumpkin and Orange Cream*
Kürbis-Orangen-Creme · *Crème de Potiron et d'Orange*



SEGUNDO

a elegir entre:

Salmó amb salsa de Taronja

Salmón con salsa de Naranja · *Salmon with Orange sauce*
Lachs mit Orangensauce · *Saumon à la sauce à l'Orange*

o

Cinta de Llom de Porc amb salsa de Taronja

Cinta de Lomo de Cerdo con salsa de Naranja
Pork Loin strip with orange sauce · Schweinelendenband mit Orangensauce
Ruban de Longe de Porc à la sauce à l'Orange



POSTRES

Gató de Taronja amb gelat de Mascarpone

Gató de Naranja con helado de Mascarpone
Orange cake with Mascarpone ice cream
Orangenkuchen mit Mascarpone-Eis
Gâteau à l'Orange et glace au Mascarpone

32,50€ (p.p., iva incl.)



Imprescindible reservar · Booking essential ·

Tischbestellung notwendig · Réservation obligatoire

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

MENÚ ESPECIAL JORNADES DE LA TARONJA

Focaccia de carrillera de ternera y confitura de naranja

Focaccia de joue de boeuf et confiture d'orange

Beef cheek focaccia with orange jam

Brocheta de gambas al bacon con ensaladita de naranja

Brochette de gamba au bacon avec petite salade d'orange

Gamba skewer with bacon and orange salad

Terrina de lechona, cremoso de patata y salsa de naranja

Terrine de cochon de lait, crémeux de pomme de terre et sauce d'orange

Suckling pig terrine, creamy potato and orange sauce

Flan de queso y naranja canoneta

Flan au fromage et oranges

Orange and cheese flan

36,00 € (p.p., iva incl.)



Imprescindible reservar · Booking essential ·

Tischbestellung notwendig · Réservation obligatoire

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

Horario: de miércoles a domingo (Lunes y martes cerrado)

Coctel de bienvenida "Mimosa"

Welcome cocktail "Mimosa"
Willkommens-Cocktail "Mimosa"

ENTRANTE - STARTER - VORSPEISE

Pan Bao de salmón asado, emulsión de aguacate al cilantro, espuma de queso y limón, cebollas moradas encurtidas y micro brotes de mizuna

Bao Bread with grilled salmon, avocado and coriander emulsion, cheese and lemon foam, pickled red onions and mizuna micro sprouts

Bao-Brot mit gegrilltem Lachs, Emulsion aus Avocado und Koriander, Schaum aus Käse und Zitronen, eingelegte rote Zwiebeln und Mizuna-Mikrosprossen

PLATO PRINCIPAL - MAIN COURSE - HAUPTGANG

Tataki de solomillo de cerdo al horno Jospser sobre cremoso de peras asadas al Syrah, pesto de naranjas y pomelo rosado con crujiente de pistachos y cacao

Tataki of pork sirloin from Jospser oven on creamy roasted pears with Syrah, orange and pink grapefruit pesto with crunchy pistachios and cocoa

Tataki vom Schweinefilet aus Jospser-Ofen auf gerösteten cremigen Birnen mit Syrah, Pesto aus Orangen und rosa Grapefruit mit knackigen Pistazien und Kakao

POSTRE - DESSERT - NACHSPEISE

Texturas de cítricos y chocolate: Mini cremme brulee de naranja y cardamomo, Crumble de naranja y jengibre, helado de chocolate negro y gel de limón

Citrus and chocolate textures: Mini orange and cardamom cremme brulee, orange and ginger crumble, dark chocolate ice cream and lemon gel

Zitrus- und Schokoladentexturen: Mini-Creme Brûlée aus Orangen und Kardamom, Ingwer-Crumble, dunkles Schokoladeneis und Zitronengel

39,00 € (p.p., iva incl.)



Imprescindible reservar · Booking essential
Tischbestellung notwendig · Réservation obligatoire

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

Coctel de bienvenida

Welcome drink

Begrüßungscocktail

Cocktail de bienvenue

Nuestro gazpacho de naranja, queso feta, albahaca, pepino y almendras garrapiñadas

Our orange gazpacho, feta cheese, basil, cucumber and sugared almonds

Unsere Orangen-Gazpacho, Feta-Käse, Basilikum, Gurke und gezuckerte Mandeln

Notre gaspacho à l'orange, feta, basilic, concombre et dragées

Tataki de salmón sobre un nido de wakame, aguacate, reducción de naranja y sésamo

Salmon tataki on a nest of wakame, avocado, orange and sesame reduction

Lachs-Tataki auf einem Nest aus Wakame, Avocado, Orange und Sesam-Reduktion

Tataki de saumon sur nid de wakame, réduction d' orange, avocat et sésame

Cremoso de naranja

Creamy orange

Cremiges Orange

Crèmeux d' Orange

38,00 € (p.p., iva incl.)



Imprescindible reservar · Booking essential

Tischbestellung notwendig · Réservation obligatoire

Begudes no incloses · Bebidas no incluídas

Getränke nicht inbegriffen · **Réservation obligatoire**

MENÚ DE LA NARANJA '24

Mimosa cocktail

Dip de baba ganush, dukkah, pan pita y dressing de naranja y balsámico
Dip of baba ganoush, dukkah, pita bread, and orange balsamic dressing
Dip aus Baba Ganoush, Dukkah, Pita-Brot und Orangen-balsamico-dressing

Solomillo de cerdo, patata ahumada y salsa de naranja de sóller
Pork tenderloin, smoked potato, and sóller orange sauce
Schweinefilet, geräucherte Kartoffel und Sóller Orangensosse

Tres leches de naranja
Three-milk orange cake
Dreierlei Milch Orangenkuchen

27,50 € (iva incl.)



Imprescindible reservar · Booking essential
Tischbestellung notwendig · Réservation obligatoire
Begudes no incloses · Bebidas no incluidas
Drinks not included · Getränke nicht inbegriffen



COCTEL

Sóller Daiquiri



PRIMER PLATO

Carpaccio de gamba de Sóller marinado con vinagreta de naranja y gambas

Sóller prawn Carpaccio, Orange and prawn vinaigrette and toasts



SEGUNDO PLATO

Canelón de pato en salsa de naranja

Duck canelones with Orange sauce



POSTRE

Torrija macerada con crema inglesa de naranja y cointreau con helado de dulce de leche

Torrija in Orange "crème anglaise", Cointreau & de leche ice cream

45,00 € (p.p., iva incl.)



Imprescindible reservar · Booking essential

Begudes no incloses · Bebidas no incluidas

DEGUSTACIÓN ESPECIAL
JORNADAS DE LA NARANJA

Cóctel

Canonita Spritz, naranja Canoneta, cava
y espuma de naranjas de Sóller



Tapa de autor

Ceviche de bivalvo envuelto en crema de naranjas de Sóller
y acompañado de crujientes galletas de naranja



10,00 € (p.p., iva incl.)



Horario:

Lunes a jueves 13:00 a 15:30 · 18:30 a 23:00h

Viernes de 18:30 a 23:00h

Sábados de 13:00 a 15:30 · 18:30 a 23:00h

Domingos CERRADO.



MENÚ FIRA DE SA TARONJA

Arròs melós de gambes, tirabecs i aranja confitat.

Arroz meloso de gambes, tirabeques y pomelo confitado.

Risotto with shrimps, snow peas and grapefruit confit.

Risotto mit Garnelen, Zuckerschoten und Grapefruit-Confit.

**Galtes de porc guisades, servides amb cremós de carabassa i llimona,
patata a cantos i salseta de taronja trufada.**

Guiso de carrilleras de cerdo, servido con un cremoso de calabaza y limon
patata a gajos y salsita de naranja trufada.

*Pork cheek stew, served with a creamy pumpkin and lemon
potato wedges and truffled orange sauce.*

Schweinebackeneintopf, serviert mit cremigem Kürbis und Zitrone
Kartoffelspalten und getrüffelte Orangensauce.

Brownie de xocolata blanca, taronja fumada, crema de pistatxo i cremós de xocolata.

Brownie de chocolate blanco, naranja ahumada, crema de pistacho y cremoso de chocolate

White chocolate brownie, smoked orange, pistachio cream and creamy chocolate

Weißer Schokoladen-Brownie, geräucherte Orange, Pistaziencreme und cremige Schokolade

28,50 € (p.p., iva incl.)



Imprescindible reservar · Booking essential · Tischbestellung notwendig

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

Horari: de 12:30 a 15h i de 19:30 a 22:00h

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



Bao de churrasco de ternera con cebolla encurtida y salsa de naranja.

Beef churrasco bao with pickled onion and orange sauce.

Rindfleisch-Churrasco-Bao mit eingelegten Zwiebeln und Orangensauce.

Churrasco bao de bœuf avec oignons marinés et sauce à l'orange.



**Lubina sobre verduritas ahumadas y pan crujiente,
aire de naranja y "menjar blanc" de almendra.**

Sea bass on smoked vegetables and crusty bread, orange foam
and almond "menjar blanc"

Rindfleisch-Churrasco-Bao mit eingelegten Zwiebeln und Orangensauce.

Bar sur légumes fumés et pain croustillant, mousse d'orange et « Menjar Blanc » aux amandes



Gofre con cremoso de naranja y toffee de chocolate con suave salsa de Cointreau.

Waffle with creamy orange and chocolate toffee with soft Cointreau sauce.

Waffel mit cremigem Orangen- und Schokoladentoffee mit weicher Cointreau-Sauce.

Gaufre au caramel crémeux à l'orange et au chocolat avec une sauce onctueuse au Cointreau.

45,00 € (p.p., iva incl.)



Imprescindible reservar · Booking essential

Tischbestellung notwendig · Réservation obligatoire

Begudes no incloses · Bebidas no incluídas

Drinks not included · Getränke nicht inbegriffen

Solo disponible en cena · Only for dinner

Nur zum Abendessen verfügbar · Uniquement disponible pour le dîner