

Del / From 21.04 al / to 07.05.2023

MENÚ FERIA DE LA NARANJA DE SOLLER 2023



SOLLER ORANGE FAIR MENU 2023

27,00 €
p.p.

Almuerzo | Lunch
12:30 - 15:00

Còctel de benvinguda

Cóctel de bienvenida

Welcome cocktail

Willkommens-Cocktail

Cocktail de bienvenue

Brioche, atún y naranja

Tartar de tonyina sobre torrada de brioix, sweet de chili, taronja i ragout de pinyons, cebollí i cherrys

Tartar de atún sobre tostada de brioche, sweet de chili, naranja y ragout de piñones, cebollino y cherrys

Tuna tartar on brioche toast, chilli sweet, orange and pine nut ragout, chives and cherry tomatoes

Thunfisch-Tartar auf Brioche-Toast, Chilisüß, Orangen und Pinienkernragout, Schnittlauch und Kirschtomaten

Tartare de thon sur toast brioché, sweet chilli, ragoût d'orange et de pignons, ciboulette et tomates cerises

Solomillo de cerdo Duroc, curry rojo y naranja

Rellom de porc Duroc macerat amb iogurt i all negre, parmentier de patates, salsa de curri vermell i taronja

Solomillo de cerdo Duroc macerado con yogur i ajo negro, parmentier de patatas, salsa de curry rojo y naranja

Duroc pork tenderloin marinated with yoghurt and black garlic, potato parmentier, red curry and orange sauce

Duroc-Schweinefilet mariniert mit Joghurt und schwarzem Knoblauch, Kartoffelparmentier, rotem Curry und Orangensauce

Filet de porc Duroc mariné au yaourt et à l'ail noir, parmentier de pommes de terre, sauce au curry rouge et à l'orange

Gató, vermut rojo y naranja

Gató d'ametlla i el seu gelat, gel de taronja, roques de cúrcuma, mousse de taronja, pipes de carabassa caramel·litzada i gelatina de vermut vermell

Gató de almendra y su helado, gel de naranja, rocas de cúrcuma, mousse de naranja, pipas de calabaza caramelizada y gelatina de vermut rojo

Almond "Gató" and its ice cream, orange gel, turmeric rocks, orange mousse, caramelised pumpkin seeds and red vermuth jelly

Mandel "Gató" und sein Eis, Orangengel, Kurkumasteine, Orangenmousse, karamellisierte Kürbiskerne und rotes Wermut-Gelee

Gató aux amandes et sa glace, gel d'orange, rochers au curcuma, mousse à l'orange, graines de courge caramélisées et gelée de vermuth rouge



IMPRESINDIBLE RESERVAR | BOOKING REQUIRED
RESERVIERUNG NOTWENDIG | RÉSERVATION INDISPENSABLE

info@canblaurestaurant.com | www.canblaurestaurant.com

Tel. 971-638686 | Mob. 644-213842

