

# Menü de la Navanxa

## **Coca suflada amb tàrtar de gamba de Sóller i còctel de cítrics de la Vall de Sóller**

Coca suflada con tartar de gamba de Sóller y cocktail de cítricos del valle de Sóller  
"Coca" bread with Sóller prawn tartare and citrus cocktail from the Sóller  
Coca-Brot mit Garnelentartar aus Sóller und Zitruscocktail aus dem Sóller-Tal  
Coca soufflée avec tartare de crevettes de Sóller et cocktail d'agrumes de la vallée de Sóller

---

## **Sashimi de tonyina amb ponzu de pomelo**

Sashimi de atún con ponzu de pomelo  
Tuna sashimi with grapefruit ponzu  
Thunfisch-Sashimi mit Grapefruit-Ponzu  
Sashimi de thon avec ponzu au pamplemousse

---

## **Pasta fresca amb coco casolà vermell de Cap Roig i un toc de llimona**

Pasta fresca con coco casero rojo de Cap Roig y toque de limón  
Fresh pasta with homemade red Cap Roig coco and a hint of lemon  
Frische Pasta mit hausgemachtem rotem Cap-Roig-Coco und einem Hauch Zitrone  
Pâtes fraîches avec coco rouge maison de Cap Roig et touche de citron

---

## **Galta de vedella amb puré d'api-rave i gel de taronja**

Carrillera de ternera con puré de apionabo y gel de naranja  
Beef cheek with celeriac purée and orange gel  
Rinderbäckchen mit Selleriepüree und Orangengel  
Joue de bœuf avec purée de céleri-rave et gel d'orange

---

## **Postre - Postre - Dessert - Nachtisch - Dessert**

### **Espuma de Cheesecake Airecel, panal de pistatxo, gel d'aranja i streusel de taronja**

Espuma de Cheesecake Airecel, panal de pistacho, gel de pomelo y streusel de naranja  
Airecel cheesecake foam, pistachio honeycomb, grapefruit gel and orange streusel  
Airecel Cheesecake-Schaum, Pistazienwabe, Grapefruitgel und Orangenstreusel  
Mousse de cheesecake Airecel, nid d'abeille à la pistache, gel de pamplemousse et streusel à l'orange

10/04/26 - 26/04/26

12:30h - 15:30h

&

18:30h - 21:30h

IMPRESINDIBLE RESERVAR  
BOOKING ESSENTIAL  
TISCHBESTELLUNG  
NOTWENDIG  
RÉSERVATION OBLIGATOIRE

**39 €/pers.**

# Menü de la Naranja



La Feria de la Naranja del Vall de Sóller celebra la cosecha de esta fruta autóctona con actividades, mercados y gastronomía local. Cada restaurante que desea participar crea un menú especial para la ocasión, y nosotros ya lo hemos preparado para que lo pueda disfrutar.

---



The Vall de Sóller Orange Fair celebrates the harvest of this local fruit with activities, markets, and local gastronomy. Each restaurant that wishes to participate creates a special menu for the occasion, and we've already prepared ours for you to enjoy.

---



Die Feria de la Naranja im Vall de Sóller feiert die Ernte dieser heimischen Frucht mit Aktivitäten, Märkten und lokaler Gastronomie. Jedes Restaurant, das teilnehmen möchte, erstellt ein spezielles Menü für die Veranstaltung, und wir haben unseres bereits für Sie vorbereitet.

---



La Foire de l'Orange du Vall de Sóller célèbre la récolte de ce fruit local avec des activités, des marchés et une gastronomie locale. Chaque restaurant participant crée un menu spécial pour l'occasion, et nous avons déjà préparé le nôtre pour que vous puissiez en profiter.

10/04/26 - 26/04/26

12:30h - 15:30h  
&  
18:30h - 21:30h

IMPRESINDIBLE RESERVAR  
BOOKING ESSENTIAL  
TISCHBESTELLUNG  
NOTWENDIG  
RÉSERVATION OBLIGATOIRE

39 €/pers.