

Menü de la Naranja

Primer brindis - First toast - Erster Aperitif - Premier toast

Taronja Spritz

Naranja Spritz
Orange Spritz
Orangen Spritz
Orange Spritz

Degustació - Degustación - Tasting - Verkostung - Dégustation

Sashimi de vieira, vinagreta de taronja i festuc

Sashimi de Vieira, vinagreta de naranja y pistacho
Scallop sashimi, orange and pistachio vinaigrette
Jakobsmuschel-Sashimi mit Orangen-Pistazien-Vinaigrette
Sashimi de Saint-Jacques, vinaigrette à l'orange et pistache

Rap amb salsa holandesa de safrà i taronja, amb lingot de patata fullada

Rape con salsa holandesa de Azafrán y naranja, con lingote de patata hojaldrada
Monkfish with saffron and orange hollandaise sauce, with a flaky potato ingot
Seeteufel mit Safran-Orangen-Hollandaise und Blätterkartoffel-Block
Lotte avec sauce hollandaise au safran et à l'orange, avec lingot de pomme de terre feuilletée

Ravioli casolà de confit d'ànec a la taronja, puré de carabassa i pernil d'ànec

Ravioli casero de confit de pato a la naranja, puré de calabaza y jamón de pato
Homemade duck confit ravioli with orange, pumpkin purée, and duck ham
Hausgemachte Entenconfit-Ravioli mit Orange, Kürbispüree und Entenschinken
Ravioli maison au confit de canard à l'orange, purée de potiron et jambon de canard

Postre - Postre - Dessert - Nachtisch - Dessert

Taronja en textures

Naranja en texturas
Orange in textures
Orange in verschiedenen Texturen
Orange en textures

27/03/25 - 13/04/25

**12:30h - 15:00h
&
18:30h - 21:30h**

IMPRESINDIBLE RESERVAR
BOOKING ESSENTIAL
TISCHBESTELLUNG NOTWENDIG
RÉSERVATION OBLIGATOIRE

33 €/pers.