9ª FIRA ! JORNADES DE LA TARONJA

SÓLLER, PORT DE SÓLLER I FORNALUTX

DEL 20 D'ABRIL AL 3 DE MAIG
MENÚS DEGUSTACIÓ
ALS RESTAURANTS DE LA VALL
23€
MENÚ + TREN + TRAMVIA (anada i tornada)
38€

DIA 19 D'ABRIL
FIRA DE LA TARONJA

DIA 18 D'ABRIL A LES 22H
NIT TARONJA
Concert a càrrec de grups i DJ'S locals a la Cooperatva de Sóller

ORGANITZEN

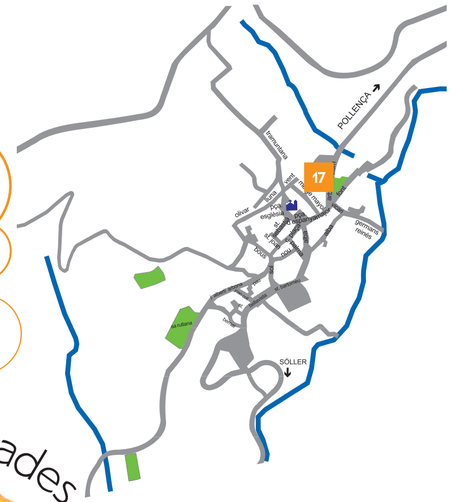
Sóller Bon Dia!
COOPERATIVA AGRÍCOLA DE SÓLLER Sant Bartomeu

COL·LABOREN

Ajuntament de Sóller
AJUNTAMENT DE FORNALUTX Illes Balears
1912 FERROCARRIL DE SÓLLER
GRUPO SERRA
SA VAURIDA DE GELATS
GRUP
ecoVINYASSA
Fet a Sóller
Visit Sóller .com
CAN PRUNERA MUSEU MODERNISTA
Font des Teix
Calatayud IMPRENTA · PAPELERIA
Veu de Sóller
SÓLLER

MAPA DEL PORT DE SÓLLER

MAPA DE FORNALUTX



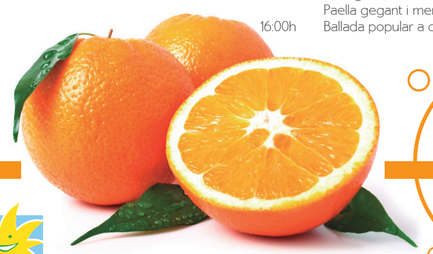
SEGUIU-NOS A LES XARXES SOCIALS:
SÍGANOS EN LAS REDES SOCIALES:
FOLLOW US ON:
FOLGEN SIE UNS AUF:

JORNADES DE LA TARONJA
Soller i Fornalutx

PREUS · PRECIOS PRICES · PREISE

Menú degustació
Menú degustación
Tasting Menus
Degustationsmenüs
23 €

activitats de les 9es jornades de la taronja



PROGRAMA FIRA:

Dies 14, 15, 16 i 17 de les 17h a les 21h.
Dia 18 de 9h a 14h. Gratuït.
CURS DE CÍTRICS: PODA, CURA I PRODUCCIÓ al Centre Capvespre

Dies 17 i 18 de les 17h a les 22h.
CURSET: ELS CÍTRICS A LA CUINA al Centre Capvespre (Gratuït)
Inscripcions al número 667 688 998 (places limitades)

Dia 18 a les 22h a la Cooperativa de Sóller
NIT TARONJA: Concert a càrrec de **Ànima Acústica, Tramuntana i DJ'S locals "Taronja Land"**

Dies 18 i 19 de les 10:30h a les 18h.
Can Prunera romandrà obert al públic
El diumenge dia 19, **preu especial de 3€**

Dia 19 d'abril
FIRA DE LA TARONJA:

10:00h Associació de comerciants del carrer de Sa Lluna amb la campanya **"PREUS EXPRIMITS"**
10:00h MERCADET D'ARTESANS a la Plaça Constitució
10:00h i 12:00h VISITA GUIADA A L'ECOVINYASSA
Inscripcions al número 667 688 998 (places limitades)
Lloc de trobada: Centre Capvespre
12:00h Al carrer de sa Lluna, lliurament del premi d'aparadors de l'associació de comerciants

A LA COOPERATIVA DE SÓLLER:
10:30h Tallers del Museu Balear de Ciències Naturals
10:30h Taller de confitures
11:00h Batucada
11:00h Taller d'empelt de tarongers
12:00h Concurs de coques de taronja o cítrics
12:30h Concert de la Banda Municipal de Sóller
13:30h Entrega de medalles d'Or de la Cooperativa
Paella gegant i menús preparats per a la fira
16:00h Ballada popular a càrrec d'Aires Sollerics

RESTAURANTS

RESTAURANT ES AGAPANTO	01
RESTAURANT ES CANYÍS	02
0RESTAURANT LOS GERANIOS	03
RESTAURANT MARINA	04
RESTAURANT LAS OLAS	05
RESTAURANT RANDEMAR	06
RESTAURANT BAR ROMA	07
RESTAURANT GENERÓS BEACH	08
RESTAURANT MAR Y SOL	09
REST. CAPROIG (HOTEL JUMEIRAH)	10
RESTAURANT SA TEULERA	11
REST. CAN BLAU (GRAN HOTEL SÓLLER)	12
RESTAURANT LA VILA	13
RESTAURANT LLUNA 36	14
CAN PINTXO	15
RESTAURANT CA'S XORC	16
RESTAURANT S'ATURADA	17
SA FÀBRICA DE GELATS	18

JORNADES GASTRONÒMIQUES del 20 d'abril al 3 de maig

Jornades gastronòmiques de la taronja als diferents restaurants i hotels de Sóller, Port de Sóller i Fornalutx.
(+ INFO pàg. següents)

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 38€.
Imprescindible comprar amb antelació.

MAPA DE SÓLLER

11
16
DEIA
Ctra Palma - Port de Sóller
c. d'en figa
c. de sa mar
camí d'en bach
camí de can quida
camí de sillassaca
camí de fontanelles
av. estudes
c. de can rigo
c. de can cali
c. jardines ferrocarril sóller
c. d'en llaut
c. de cetre
av. de la gran via
c. de sa mar
c. camp llarg
c. d'espartinar
c. capità angelats
c. cristófol pizà
c. isabel II
c. de sa mar
c. de pedro
c. sa lluna
c. sant bartomeu
c. sant antoni
c. sant bernat
c. sant pere
c. sant roc
c. sant bau
c. de la lluna
c. de les mercès
c. de fortuny
c. alquería del comte
c. cuium fmr
c. de la lluna
c. de la lluna
c. de la lluna

MENÚS TARONjA

JORNADES GASTRONÒMIQUES

del 20 d'abril al 3 de maig

01

01. RESTAURANTE AGAPANTO

Camino del faro, 2, Port de Sóller • **Tel. 971 63 38 60**
info@agapanto.com • www.agapanto.com

Pechuga d'ànec marinat amb taronja i rúcula
Filet de gall amb puré de pesto i salsa de safrà
Crema catalana a la taronja amb gelat de chocolate blanc

Pechuga de pato marinado con naranja y Ruccula
Filete de gallo con purée de pesto y salsa de azafran
Crema catalana a la naranja con helado de choco blanco

Marinated duck breast with orange dressing and Ruccula
Fillet of John Dory with pesto mashed potatoes
and saffron foam
Crema Catalana orange with white chocolate ice cream

Marinierte Entenbrust mit Ruccula und Orangendressing
Filet vom St. Petersfisch mit Pesto-Kartoffel-Püree
und Safranschaum
Crema Catalana Orange mit weissem Schokoladeneis

02

02. RESTAURANT ES CANYÍS

Passeig Platja d'en Repic, 21 • Port de Sóller
Tel. 971 63 14 06 • www.escanyis.es • info@escanyis.es

Pulpo frito sobre sofrito de almendras y naranja
Secreto de ibérico, salsa de naranja y
cuscus de verduritas
"Crème brûlée" de Naranjas ecológicas de "ECO-Vinyassa"

Pop frit sobre sofrit d'ametlla i taronja
Secret ibèric, salsa de taronja i cus cus de verduretes
"Crème brûlée" de taronges ecològiques d' "ECO- Vinyassa"

Fried octopus on slightly fried with oranges and almonds
"Secreto Ibérico", oranges sauce and
vegetables cous-cous
"Crème brûlée" of ecologic oranges from "ECO-Vinyassa"

knuspriger Pulpo auf einem Mandel-Orangen Bett
Secreto Iberico, Orangensauce und Gemüse Cous Cous
Creme Brülée aus ökologischen Orangen
von "ECO-Vinyassa"

MENÚS DEGUSTACIÓ 23€
MENÚ + TREN + TRAMVIA (anada i tornada) 38€

IMPRESCINDIBLE RESERVAR TAULA

IMPRESCINDIBLE RESERVAR MESA

MENÚS DEGUSTACIÓ 23€
MENÚ + TREN + TRAMVIA (anada i tornada) 38€

03

03. RESTAURANT LOS GERANIOS

Passeig Platja 15, Port de Sóller • **Tel. 971 63 14 40**
www.hotel-losgeranios.com

Vieires amb ensalada i vinagreta a la taronja
Salmó fresc amb salsa de taronja, servit amb arròs basmati
Crêpe Suzette

Ensalada de vieiras con vinagreta a la naranja.
Salmón fresco con salsa naranja, servido con arroz Basmati
y espinacas.
Crêpe Suzette

Salat mit Jakobsmuscheln an einer Vinaigrette von Orangen
Frisches Lachsfilet mit Orangen-Sauce serviert mit
Basmatireis und Spinat
Crêpe Suzette

Salad with scallops and orange vinaigrette.
Fresh Salmon with orange sauce, served with
Basmati rice and spinach
Crêpe Suzette

04

04. RESTAURANT MARINA

Passeig Platja s/n, Port de Sóller • **Tel. 971 63 14 61**
www.hotelmarinasoller.com

Gazpacho de naranja con polvo de aceituna negra,
menta y picatostes.
Gallo de San Pedro a la plancha acompañado de risotto
de naranjas de Sóller y espárragos.
Brownie de almendra y sorbete de naranja.

Gazpacho à l'orange avec de la poudre d'olive noire, de
menthe et de croutons
Filet de Saint Pierre grillé accompagné d'un risotto aux
oranges de Sóller et aux aspérges
Brownie aux amandes avec un sorbet à l'orange.

Orange "gazpacho" with black olive powder, bread
croutons and mint leaves.
Saint Peter's fish grilled with Sóller oranges risotto and asparagus.
Almond brownie and orange sorbet.

Orangen-Gazpacho mit Pulver aus Schwarzen Oliven
Croûtons und Minzblätern.
Gegrillter Saint Petersfish mit Orangen-Risotto und Spargel
Mandel-Brownie mit Orangensorbet

05

xiscalasolas@hotmail.com

05. RESTAURANT LAS OLAS

Passeig Es Través s/n, Port de Sóller • **Tel. 971 63 25 15**

Cocktail de benvinguda
Rotllet de salmó marinat amb vinagreta de cítrics
Cuixa d'anec amb salsa de taronja sobre patata
panadera y verduretes
Sopa freda de taronges de Sóller amb cremós de xocolata

Cocktail de bienvenida
Rollitos de salmón marinado con aliño de cítricos
Muslo de pato confitado con salsa de naranja sobre patata
panadera y verduritas
Sopa fría de naranjas de Sóller con cremoso de chocolate

Welcome cocktail
Marinated salmon roll with citric dressing
Confit duck leg with orange sauce on potatoes slices and
vegetables
Cold Sóller orange's soup with chocolate mousse

Begrüßungscocktail
Marinierter Lachs rollt mit Zitrus-Dressing
Confit Entenkeule mit Orangensauce über Scheiben
geschnittenen Kartoffeln und Gemüse
Kalte Suppe Sóller Orangen mit cremiger Schokolade

06

06. RESTAURANT RANDEMAR

Passeig Es Través, 16, Port de Sóller • **Tel. 971 63 45 78**
www.randemar.com • restaurante@randemar.com

Carpaccio de rap amb vinagreta de taronja i vainilla
Broqueta de pollastre de corral infusionada amb crema de
iogurt i taronja a baixa temperatura, patato i puré de celery
El nostre bombo de taronja i xocolata blanca Carpaccio
de rape con vinagreta de naranja y vainilla

Brocheta de pollo campero infusionada con crema de yogur
y naranjas a baja temperatura, patato y puré de apio nabo
Nuestro bombón de naranja y chocolate blanco

Monk fish Carpaccio with orange and vanilla vinaigrette
Free range chicken skewer infused with low temperature
cooked oranges and yogurt , baby potatoes and celery puree
Randemar Bonbon of orange and white chocolate

Seeteufel Carpaccio mit orangen-Vanillevinaigrette.
Niedrig gegarter Spieß vom Freilandhühnchen in orange
& Jogurt,Babykartoffeln & Selleriepüree
Randemar Bonbon von Orangen & weißer Schokolade

9ª FIRA i JORNADES DE LA TARONjA

SÓLLER, PORT DE SÓLLER I FORNALUTX

JORNADES GASTRONÒMIQUES

del 20 d'abril al 3 de maig

07

07. RESTAURANT BAR ROMA

Passeig Es Través, 26, Port de Sóller • **Tel. 971 63 22 23**
www.barroma.com • info@barroma.com

Amanida de llagostins i fruita amb sorpresa de taronja
Filet de tonyina gaella sobre parmentier
amb caramel a la taroja
Creps amb peres i salsa de taronja

Ensalada de langostinos y fruta con sorpresa de naranja
Filete de atun grill sobre parmantier caramel a la naranja
Creps con peras y salsa de naranja

Salad of Prawns and fruit with orange surprise
Filet tuna gril on potato parmantier with orange
Crepes with pears and orange sauce

Salat von Garnelen und Früchte
mit Orangen-Überraschung
Filet Thun Grill auf Kartoffeln Parmentier
mit Orange Karamell
Crepes mit Birnen und Orangen-Sauce

08

reservas@hotelgenerosobeach.com

08. RESTAURANT GENEROSO BEACH

c/ Marina 4, Port de Sóller • **Tel. 971 63 14 50**
www.hotelgenerosobeach.com

Ensalada de cítrics i salmó marinat en soja
Filet de Gall de Sant Pere, amb rissotto de taronja,
verdures i salsa de cítrics
Coulant de xocolata amb gelat de crema de taronja

Ensalada de cítricos y salmón marinado en soja
Filete de Gallo San Pedro, con risotto de naranja,
verduras y salsa de cítricos
Coulant de chocolate con helado de crema de naranja

Citrus salad and freshly marinated salmon in soja
Fresh John Dory fillet with orange risotto, vegetables
and citrus sauce
Coulant chocolate with orange ice cream

Salat mit Zitrusfrüchten und frischem marinierten Lachs an Soja
Peter-Fisch mit Orangenrisotto, Gemüse der Saison
mit Zitrus-Sauce
Coulant Schokolade mit Orangeneiscreme

09

09. RESTAURANT MAR Y SOL

c/ Marina 7, Port de Sóller • **Tel. 971 63 10 31**
www.restaurantemarysol.es • info@restaurantemarysol.es

Pizza amb Sobrassada, taronja i llimones de Sóller
Filet de Gall amb salsa de taronja de Sóller
Pudding de ensaimada i taronja amb gelat
de taronja de Sóller

Pizza con Sobrasada, naranja y limones de Sóller
Filete de Gallo con salsa de naranja de Sóller
Pudin de ensaimada y naranja con helado
de naranja de Sóller

Pizza mit Sobrasada, Zitronen und Orangen aus Sóller
Filet mit Sauce von Orangen aus Sóller
Orangen- Ensaimada-Pudding mit
Orangeneis aus Sóller

Pizza with Sobrasada, Oranges and Lemons from Sóller
Fish fillet with Sóller orange sauce
Orange flan with Sóller orange icecream

TISCHBESTELLUNG UNBEDINGT NOTWENDIG

TASTING MENÜS 23€
MENÜ + TRAIN + TRAMWAY (return trip) 38€

DEGUSTA-TIONSMENÜS 23€
MENÜ + BAHNFAHRT+ STRABENBAHNFAHRT (hin und zurück) 38€

BOOKING ESSENTIAL

10

10. RESTAURANT CAPROIG (JUMEIRAH)

C/ Belgica s/n, Port de Sóller • **Tel. 971 63 78 86**
jpsrestaurants@jumeirah.com

NOMÉS MIGDIA · SÓLO MEDIODÍAS · ONLY FOR LUNCH · NUR MITTAGS

Ensalada de pulpo: Vinagreta de naranja de Sóller, cilantro,
tomate raf, cebolla morada
Pato confitado: Naranja de Sóller caramelizada, calabaza y
gnocchi de patata
Chibout de naranja de Sóller

Octopus salad: Soller orange vinaigrette, coriander, raf
tomato, red onion
Duck Confit: Sóller caramelized orange, pumpkin and
potato gnocchi
Sóller orange chibout

Tintenfischsalat: Sóller Orangenvinaigrette, Koriander, raf
Tomaten, rote Zwiebel
Entenconfit: Soller karamellisierten Orange, Kürbis und
Kartoffel-Gnocchi
Sóller Orange Chibout

Veniu a assaborir-lo als bars i restaurants

www.angeldor.com

L'ESPERIT de les TARONGES de SÓLLER

Angel d'Or - el licor natural i afruitat amb tot el sabor de les taronges madurades al sol de Sóller, a base de destil·lats selectes de les millors taronges.

EL ESPÍRITU de las NARANJAS de SÓLLER

Angel d'Or - el licor natural y afrutado con todo el sabor de las naranjas maduradas al sol de Sóller, a base de selectos destilados de las mejores naranjas.

DER GEIST der ORANGEN aus SÓLLER

Angel d'Or - der natürlich-fruchtige Likör mit dem Geschmack sonnengereifter Orangen aus Sóller und besten Orangen-Destillaten.

THE SPIRIT of SÓLLER ORANGES

Angel d'Or - the naturally fruity liqueur with the taste of sun-ripened oranges from Sóller and best orange distillates.

11

11. RESTAURANT SA TEULERA

Ctra. Sóller a Puig Major, Km. 0, Sóller
Tel. Tel. 971 63 11 11 • www.sateulera.es

Milfulls de bacalla confitat amb patata parmentier, taronja
i ensalada amb vinegreta de tomatigues seques
Tagliata de pitera de pollastre amb pure de boniato
vermell, taronja sanguina i juliana de tirabecs
Lemon pie amb coca de taronja i canyella

Milhojas de bacalao confitado con patata parmentier,
naranja y ensalada con vinagreta de tomates secos
Tagliata de pechuga de pollo con pure de boniato rojo,
naranja sanguina i juliana de tirabeques
Lemon pie con coca de naranja y canela

Scheiben von stockfisch, parmentier-kartoffeln, orangen
und salat mit vinaigrette von getrockneten tomaten
Streifen von hühnchenbrust mit püree von roten
süßkartoffeln, blutorangen und julienne von zuckerschoten
Zitronen- (lemon pie) und orangenkuchen mit zimt

Leaves of cod, tomatoes and potatoes parmentier,
oranges and salad with vinaigrette of dried tomatoes
Slices of chicken breast with puree of red sweet potatoes,
blood oranges and julienne of snow pees
Lemon pie and orange cake with cinnamon

12

12. RESTAURANT CAN BLAU (Gran Hotel Sóller)

c/ Romaguera 18, Sóller • **Tel. 971 63 86 86**
info@granhotelsoller.com • www.granhotelsoller.com

Carpaccio de vieires amb
vinagreta de taronja
Filet de porc amb salsa de soja i taronja
Greixonera de brossat amb aroma de tarongina

Carpaccio de vieiras con vinagreta de naranja
Solomillo de cerdo con salsa de soja y naranja
"Greixonera de brossat" con aroma de azahar

Scallop carpaccio with orange vinaigrette
Pork sirloin with soy and orange sauce
Cottage cheese cake flavored
with orange blossom

Jakobsmuscheln-Carpaccio mit
Orangen-Vinaigrette
Schweinelende mit Soja und Orangensosse
Hüttenkäse torte aromatisiert mit Orangenblüten

13

13. RESTAURANT LA VILA

Plaça Constitució 14, Sóller • **Tel. 971 63 46 41**
www.lavilahotel.com • toni@lavilahotel.com

NOMÉS MIGDIA · SÓLO MEDIODÍAS · ONLY FOR LUNCH · NUR MITTAGS

"Fajitas" de marisc amb mahonesa de taronja
Risotto de pollastre de corral amb sabors de cítrics
Tatin de taronges amb gelat del mateix cítric

Fajitas de marisco con mayonesa de naranjas
Risotto de pollo de corral con sabores de cítricos
Tatín de naranjas con helado del mismo cítrico

Seafood fajitas with a mayonnaise of oranges
Chicken risotto with flavors of citrus
Tatin of oranges with its ice-cream

Fajitas mit Meeresfrüchte mit einer Mayonnaise
aus Orangen
Huhn-Risotto mit Zitrusaromen
Tatin aus Orangen mit seinem Eis

14

14. RESTAURANT LLUNA 36

c/ Sa Lluna 36, Sóller • **Tel. 971 63 47 39**

Ensalada agre dolça, pollastre, advocat i taronja.
Rissoto de bolet salvatges amb llimona de Sóller i parmesà.
Galetes amb "ganache" de xocolata i merenga de taronja

Ensalada agridulce, mezclum, pollo, aguacate y naranja.
Risotto de setas salvajes con limón de Sóller y parmesano
Galletas con ganache de chocolate y
merengue de naranja

Sweet sour salad, chicken, Avocado and Orange
Wild mushrooms Risotto with Sóller lemon
and parmesan
Cookies with chocolate ganache and orange meringue

Widkräutersalat "Süβ-sauer" mit Hähnchenbrust, Avocado
Risotto mit gebratenen Pilzen aus dem Wald,
Zitronen aus Sóller und Parmesan
Kekse mit (Schokoladen) Ganache und Orangenbaiser

15

15. CAN PINTXO

c/ de la Rectoria 1, Sóller • **Tel. 971 63 16 43**
canpintxo@canpintxo.com • www.canpintxo.com

Huerta mallorquina sobre gelèe tibio de naranja
Salmón papillote con emulsión de naranja y
vela crujiente de espinaca
Carrilleras ibéricas estofadas al oporto y naranja,
con puré a la naranja
Choco-naranja explosivo !!

Majorquin vegetable garden over a slightly
warm orange gelée
Salmon papillote with an emulsion of oranges and spinach sail
Iberian pork cheeks with portwine and oranges,
served with purée of oranges
Choco-Orange Explosive !!

Mallorkinischer Gemüsegarten über einem leicht
warmen Gelée aus Orangen.
Lachs Papillote an einer Emulsion aus Orangen,
serviert mit Spinatsegel
Iberische Schweinebäcken an Portwein und Orangen,
Püree mit Orangen
Schokoladen-Orangen Explosion !!

16

16. RESTAURANT CA'S XORC

Ctra. de Deià, km 56.1, Sóller • **Tel. 971 63 82 80**
stay@casxorc.com

NOMÉS MIGDIA · SÓLO MEDIODÍAS · ONLY FOR LUNCH · NUR MITTAGS

Amuse bouche con polvo de naranja y gamba
Crema de espinacas /huevo / alcachofas/ naranja / panceta.
Magret / canelón de verduras / salsa de naranja amarga y shitake
Almendra / naranja / chocolate blanco.

Amuse bouche amb pols de taronja i gamba
Crema d'espinacs /ou / carxofes / taronja / xua
Magret / caneló de verdures / salsa de taronja amarga i shitake
Ametlla / taronja / xocolata blanca.

Amuse Bouche mit Orangen-Gambas-Pulver
Spinatcrème /Ei / Artischoken / Orange / Bauchspeck
Entenmagret / Gemüse-Cannelloni / bittere Orangensauce / Shitake
Mandel / Orange / weisse Schokokolade

Amuse bouche with orange-prawn-powder
Spinach cream /egg/ artichokes / orange / speck
Duck breast / vegetable cannelloni/ bitter orange sauce / shitake
Almond / orange / white chocolate

PREUS · PRECIOS
PRICES · PREISE

Menú degustació
Menú degustación
Tasting Menus
Degustationsmenüs

23 €

17

17. RESTAURANT S'ATURADA

c/ Arbona Colom 1, Fornalutx • **Tel. 971 63 03 10**
www.cafesaturada.com

Escalopes de foie amb taronja i reducció d'Àngel d'Or.
Salmó a la crema de taronja de Fornalutx
amb verdures cruixents
Brownie amb gelat de taronja

Escalopes de foie con naranja y reducción de Ángel d'or.
Salmón a la crema de naranjas de Fornalutx
con verduras crujientes
Brownie con helado de naranja

Scallops with foie gras and orange shades accompanied
by a reduction of Ángel d'Or liqueur.
Salmon with a cream of oranges from Fornalutx
and crunchy vegetables.
Brownie with orange ice cream

Foieschnitzel mit frischem Orangen
und Ángel d'Or Orangen-Likör
Frischerlachs an einer Crème von Orangen aus
Fornalutx mit knakigem Gemüse
Brownie mit Orangeneis