



6  
DE JUNY  
SHOW  
COOKING  
& TAST

MENÚ  
DEGUSTACIÓ

15€

MENÚ + TREN +  
TRAMVIA  
(anada i tornada)

27€

VALL DELS  
TARONGERS

DEL 6 AL  
21 DE JUNY  
JORNADES  
DE MENÚS  
DEGUSTACIÓ  
AMB TARONJA  
als restaurants de  
Sóller,  
Port de Sóller,  
i Deià

# JORNADAES DE LA TARONJA

del 6 al 21 de juny  
SÓLLER I FORNALUTX





# JORNADES DE LA TARONJA

## PROGRAMA

### dissabte 6 de juny

- **A partir de les 9.30 h. i fins les 14 h. a la plaça Constitució de Sóller.** SHOW COOKING dirigit per la reconeguda cuinera AINA BURGOS, amb la col·laboració de diferents cuiners de la nostra vall; tot seguit, TAST de plats elaborats amb taronja i llimona, a càrrec dels diferents restaurants de Sóller, Port de Sóller, Fornalutx i Deià, acompanyat de PARADETES d'artesanía local i productes elaborats amb taronges de Sóller.
- **Exhibició de còctels amb taronja**

### del 6 al 21 de juny

- **Jornades gastronòmiques** de la taronja als diferents restaurants i hotels de Sóller, Port de Sóller i Deià. (+ INFO pàg. següents)
- **De les 10.00 h. a les 18.00 h. a la plaça Constitució.** PARADETA promocional de la taronja de la cooperativa de Sóller.
- **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 27€.** Imprescindible comprar amb antelació.





# JORNADAS DE LA TARONJA

## PROGRAMA

### sábado 6 de junio

- **A partir de las 09.30 h y hasta las 14 h, en la plaza Constitución de Sóller** SHOW COOKING dirigido por la reconocida cocinera AINA BURGOS, con la colaboración de diferentes cocineros del valle y a continuación, DEGUSTACIÓN de platos elaborados con naranja y limón, a cargo de los diferentes restaurantes de Sóller, Puerto de Sóller, Fornalutx y Deià: acompañados de TENDERETES de artesanía local y productos elaborados con naranjas de Sóller.
- **Exhibición de coctelería con naranja**

### del 06 al 21 de junio

- **Jornadas gastronómicas** de la naranja en los diferentes restaurantes y hoteles de Sóller, Puerto de Sóller y Deià (+ INFO págs. siguientes)
- **Desde las 10 h. hasta las 18 h. en la plaza Constitución.** TENDERETE promocional de la naranja, de la cooperativa de Sóller.
- **El Tren de Sóller pone a la venta los billetes de ida y vuelta (del tren y tranvía) + el menú de las jornadas de la naranja por 27€.** Imprescindible comprar con antelación.

# Ilistat de participants

a les PARADETES de les 3s Jornades de la taronja i la llimona (6 de juny)

dissabte  
6 de juny

9.30 h a 14 h  
plaça de Constitució d

PARADETES

## SÓLLER I PORT DE SÓLLER

- A. Restaurant ES CANYÍS**  
Passeig Platja d'en Repic, 21 · Port de Sóller  
www.escanyis.es · info@escanyis.es · Tel. 971 63 14 06
- B. LUNA AZUL**  
C. Palou. Sóller · Tel. 628 164 269
- C. Agroturisme CA'S SANT**  
Camí de Fontanelles, 34. Sóller · www.cas-sant.com  
info@cas-sant.com · Tel. 971 630 298
- D. Gelateria CAN PAU**  
Plaça Constitució. Sóller · Tel. 971 63 44 67
- E. Restaurant LUNA 36**  
Carrer de Sa Lluna, 36. Sóller · kokdor@hotmail.com  
Tel. 971 63 47 39
- F. ES CANTONET**  
Rei Jaume. Sóller · Tel. 971 63 85 42
- G. Forn de SA PLAÇA d'Establiments**  
Tel. 971 76 81 27
- H. SA FÀBRICA DE GELATS**  
Plaça del Mercat. Sóller · www.gelatsoller.com  
www.fetasoller.com · Tel. 971 631 708
- I. ANGEL D'OR** Especialitat: Licor de taronja  
www.angeldor.com · Tel. 971 63 80 96
- J. MEL TRAMUNTANA**  
Av. 11 de maig, 23. Sóller · nofre@eresmas.net  
Tel. 971 63 44 68 - 696 928 239
- K. Taller Ocupacional ESTEL NOU**  
Dragonar, 8. Sóller · www.unac.com · Tel. 971 63 81 34
- L. Cooperativa Agrícola SANT BARTOMEU**  
Ctra. Fornalutx · Tel. 971 63 02 94
- M. LUCIA OLIVER** · Tel. 605 900 729
- N. CAN TONI REIA**  
Sa Lluna, 19. Sóller  
www.mescantonireia.com · Tel. 971 63 04 24
- O. BENET AUTÈNTICS**  
Romaguera, 20. Sóller · www.benetvicens.com  
Tel. 971 638 127
- P. Restaurant CAN GATA**  
Carrer de sa Lluna. Sóller · Tel. 971 63 86 34
- Q. CA NA ESPERANÇA** Tel. 625 615 223
- R. FRANÇA A LA VALL DE SÓLLER**

te  
ny

ció de Sóller  
**TETES**

# listado de **participantes**

en los **TENDERETES** de las 3as Jornadas de la naranja y el limón (6 de junio)



# Ilistat de restaurants i hotels

de les 3s Jornades de la taronja i la llimona (del 6 al 21 de juny)

## SÓLLER

IMPRESINDIBLE  
RESERVAR  
TAULA

IMPRESINDIBLE  
RESERVAR  
MESA

01. **Restaurant CAN BLAU (Gran Hotel Sóller)** (NOMÉS MIGDIES · SÓLO MEDIODÍAS)\*  
Carrer Romaguera, 18. Sóller · [www.granhotelsoller.com](http://www.granhotelsoller.com) · [info@granhotelSOLLER.com](mailto:info@granhotelSOLLER.com) · Tel. 971 63 86 86

### MENÚ JORNADES

**Entrant:** Gaspaxo de taronja  
**Segon:** Orada amb amanida de sofregits fumats i cítrics  
**Postres:** Coulant de xocolata amb sorbet de taronges de Sóller

### NENÚ JORNADAS

**Entrante:** Gazpacho de naranja  
**Segundo:** Dorada con ensalada de sofritos ahumados y cítricos  
**Postre:** Coulant de chocolate con sorbete de naranjas de Sóller

02. **Restaurant CAN GATA**  
Carrer de sa Lluna. Sóller · Tel. 971 63 86 34

### MENÚ JORNADES

**Entrant:** Carpaccio de carbassó amb amanida, formatge "feta" i taronja  
**Segon:** Pitera de gall d'indi farcida d'espínacs i brossat amb salsa de taronja  
**Postres:** Gató de taronja amb gelat de llimona de Sa Fàbrica de Gelats

### MENÚ JORNADAS

**Entrante:** Carpaccio de calabacín con ensalada, queso feta y naranja  
**Segundo:** Pechuga de pavo rellena de espínacs y requesón con salsa de naranja  
**Postre:** Gató de naranja con helado de limón de Sa Fàbrica de Gelats

03. **Restaurant LUNA 36** (NOMÉS MIGDIES · SÓLO MEDIODÍAS)\*  
Carrer de Sa Lluna, 36. Sóller · [kokdor@hotmail.com](mailto:kokdor@hotmail.com) · Tel. 971 63 47 39

### MENÚ JORNADES

**Entrant:** Sopa freda de pastanaga, taronges i gingebre  
**Segon:** "Ceviche" de peix amb coriandre fresc i patates dolces  
**Postres:** "Crêpes" amb salsa de taronges i Grand Marnier

### NENÚ JORNADAS

**Entrante:** Sopa fría de zanahorias, naranjas y jengibre  
**Segundo:** Ceviche de pescado con cilantro fresco y patatas dulces  
**Postre:** "Crêpes" en salsa de naranjas y Grand Marnier





# listado de restaurantes y hoteles

de las 3as Jornadas de la naranja y el limón (del 6 al 21 de junio)

## 04. Restaurant HOTEL LA VILA (NOMÉS MIGDIES · SÓLO MEDIODÍAS)\*

Plaça Constitució, 14. Sóller · [www.lavilahotel.com](http://www.lavilahotel.com) · [toni@lavilahotel.com](mailto:toni@lavilahotel.com) · Tel. 971 63 46 41

### MENÚ JORNADES

**Entrant:** Carpaccio de salmó marinat en taronges i la seva vinagreta

**Segon:** Risotto al parmesà amb veira rostida i aromatitzat amb pell de taronja

**Postres:** Panna cotta a l'Àngel d'Or, taronges confitades i fruites silvestres

### MENÚ JORNADAS

**Entrante:** Carpaccio de salmón marinado en naranjas y su vinagreta

**Segundo:** Risotto al parmesano con veira asada y aromatizado con piel de naranja

**Postre:** Panna cotta al Angel D'Or, naranjas confitadas y frutos silvestres

## 05. Restaurant CA SA PAGESA

C. de la Rectoria, 1. Sóller. Tel. 971 63 80 87

### MENÚ JORNADES

**Entrant:** Amanida de Sant Pere amb vinagreta de llimona

**Segon:** Bacallà confitat amb oli de cítrics

**Postres:** Bescuit emborratxat de taronja amb sorbet de llimona

### MENÚ JORNADAS

**Entrante:** Ensalada de San Pedro con vinagreta de limón

**Segundo:** Bacalao confitado en aceite de cítricos

**Postre:** Bizcocho emborrachado de naranja con sorbete de limón

MENÚS  
DEGUSTACIÓ

15€

MENÚ + TREN +  
TRAMVIA  
(anada i tornada)

27€



## SÓLLER

l·listat de restaurants i hotels

### 06. SA FÀBRICA DE GELATS

Plaça del Mercat. Sóller · [www.gelatsoller.com](http://www.gelatsoller.com) · [www.fetasoller.com](http://www.fetasoller.com) · Tel. 971 631 708

#### MENÚ JORNADES

| COPA "SA FÀBRICA" + DE 1KG

#### NENÚ JORNADAS

| COPA "SA FÀBRICA" + DE 1KG

### 07. BENET AUTÈNTICS

Romaguera, 20. Sóller · [www.benetvicens.com](http://www.benetvicens.com) · Tel. 971 638 127

#### MENÚ JORNADES

**Entrant:** Amanida de llagostins picants amb verdures de primavera i salsa "Ponzu"

**Segon:** La fina fideuà de calamar de potera al forn amb allioli

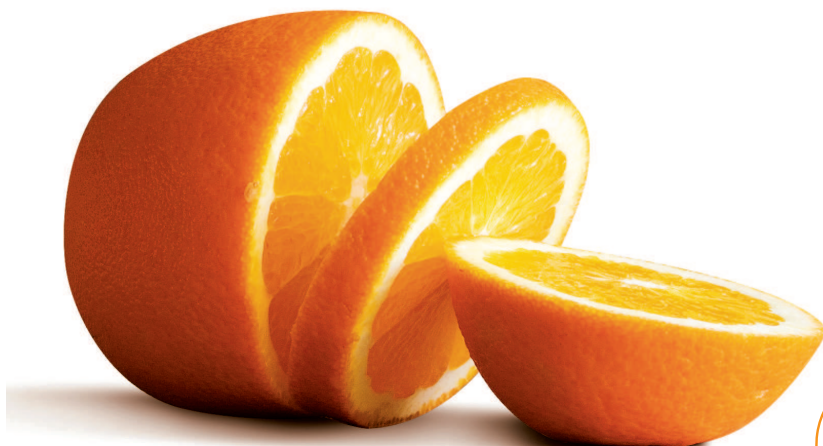
**Postres:** Les postres de Benet Autèntics

#### NENÚ JORNADAS

**Entrante:** La ensalada de langostinos picantes con verduritas de primavera y salsa "Ponzu".

**Segundo:** La fina fideuá de calamar de potera al horno con allioli

**Postre:** El postre de benetautentic



## PORT DE SÓLLER

listado de restaurantes y hoteles

### 08. Restaurant ES CANYÍS

Passeig Platja d'en Repic, 21 · Port de Sóller · [www.escanyis.es](http://www.escanyis.es) · [info@escanyis.es](mailto:info@escanyis.es) · Tel. 971 63 14 06

#### MENÚ JORNADES

**Entrant:** Paté de la casa amb cruixent de taronja  
**Segon:** Salmonet en papillot sobre cabell d'àngel i brunoise de verdures amb salsa semidolça de taronja  
**Postres:** Sorbet de la casa de cítrics de Sóller

#### NENÚ JORNADAS

**Entrante:** Paté de la casa con crujiende de naranja  
**Segundo:** Salmonete en papillote sobre cabello de ángel y brunoise de verduras con salsa semidulce de naranja  
**Postre:** Sorbete de la casa de cítricos de Sóller

### 09. ESPLÉNDIDO HOTEL (NOMÉS MIGDIES · SÓLO MEDIODÍAS)\*

Es través, 5. Port de Sóller · Tel. 971 63 18 50 · [www.esplendidohotel.com](http://www.esplendidohotel.com) · [info@esplendidohotel.com](mailto:info@esplendidohotel.com)

#### MENÚ JORNADES

**Entrant:** Amanida d'estiu amb espinacs, taronges de Sóller, panses i vinagreta dolça  
**Segon:** Orada amb pebres saltejats i salsa de taronges de Sóller  
**Postres:** Minipastís de pastanaga amb sorbet de taronja

#### NENÚ JORNADAS

**Entrante:** Ensalada de verano con espinacas, naranjas de SÓLLER, pasas y vinagreta dulce  
**Segundo:** Dorada con pimientos salteados y salsa de naranjas de Sóller  
**Postre:** Mini tarta de zanahoria con sorbete de naranja

### 10. Restaurant LUA

Carrer Marina. Port de Sóller · [www.restaurantlua.com](http://www.restaurantlua.com) · Tel. 971 63 47 45

#### MENÚ JORNADES

**Entrant:** Amanida de vieires al curri de Madras, pinyons torrats, cítrics de Sóller i vinagreta dolça de balsàmic  
**Segon:** Filet d'orada sobre cuscús de verdures, reducció de taronges de "sa Vall de Sóller" i sal d'Es Trenc  
**Postres:** Carpaccio de taronja de "can Roc" amb licor Angel D'Or

#### NENÚ JORNADAS

**Entrante:** Ensalada de vieiras a curry de Madras, piñones tostados, cítricos de Sóller y vinagreta dulce de balsámico  
**Segundo:** Filete de dorada sobre cuscús de verduras, reducción de naranjas de "sa Vall de Sóller" y sal d'Es Trenc  
**Postre:** Carpaccio de naranja de "can Roc" con licor Angel D'Or



## PORT DE SÓLLER

l·listat de restaurants i hotels

### 11. Restaurant CAMPO SOL

Carretera de Playa den Repic,11 · Port de Sóller · Tel. 971 63 00 49

#### MENÚ JORNADES

**Entrant:** Pastís de formatge mallorquí amb confitura de taronges de Fornalutx

**Segon:** Suprema de gall a la llimona

**Postres:** Tarta de taronja amb merenga

#### NENÚ JORNADAS

**Entrantes:** Pastel de queso mallorquín con confitura de naranjas de Fornalutx

**Segundo:** Suprema de gallo al limón

**Postre:** Tarta de naranja con merengue

### 12. Restaurant ES FARO

Cap Gros de Muleta s/n · Port de Sóller · Tel. 971 63 37 52

#### MENÚ JORNADES

**Entrant:** Tàrtar de salmó amb verduretes i crema de rave coent sobre reducció de taronja i gíngebre

**Segon:** Papada de porc ibèric confitat al romani amb salsa de taronja i mel, acompanyat de cremós de mongetes blanques.

**Postres:** Escuma de taronja sobre bescuit al vodka

#### MENÚ JORNADAS

**Entrante:** Tártar de salmon con verduritas y crema de rábano picante sobre reducción de naranja y jengibre

**Segundo:** Papada de cerdo ibérico confitada al romero con salsa de naranja y miel, acompañado de cremoso de alubias blancas.

**Postre:** Espuma de naranja sobre bizcocho al vodka

### 13. Restaurant RANDEMAR

Es través, 16 · Port de Sóller · Tel. 971 63 45 78

#### MENÚ JORNADES

**Entrant:** La nostra amanida amb taronges de Sóller, tomàtiga i ventresca de tonyina

**Segon:** Lloms de llobarro espolvorejats amb sal d'Es Trenc a l'aroma de taronja

**Postres:** Milfulls de taronja confitada

#### NENÚ JORNADAS

**Entrante:** Nuestra ensalada con naranjas de Sóller, tomate y ventresca de atún

**Segundo:** Lomos de lubina espolvoreados con sal d'Es Trenc al aroma de naranja

**Postre:** Milhojas de naranja confitada



## PORT DE SÓLLER

listado de restaurantes y hoteles

### 14. Restaurant MAR Y SOL

C. de la Marina, 7. Port de Sóller · Tel. 971 63 10 31

#### MENÚ JORNADES

**Entrant:** Amanida Port de Sóller

**Segon:** Anfós amb salsa de taronja de Sóller

**Postres:** Flam de taronja amb gelat de taronja de Sóller

#### NENÚ JORNADAS

**Entrante:** Ensalada Puerto de Sóller

**Segundo:** Cherna con salsa de naranja de Sóller

**Postre:** Flan de naranja con helado de naranja de Sóller



MENÚ  
DEGUSTACIÓ

15€

MENÚ + TREN +  
TRAMVIA  
(anada i tornada)

27€

## DEIÀ

### 15. Restaurant CAN JAUME

C. Arxiduc Lluís Salvador, 22. Deià · Tel. 971 63 90 29

#### MENÚ JORNADES

**Entrant:** Carpaccio de peix amb vinagreta de llimona i fonoll

**Segon:** Bacallà amb allioli de taronja

**Postres:** Sorpresa de taronja !!!!!

#### NENÚ JORNADAS

**Entrante:** Carpaccio de pescado con vinagreta de limón e hinojo

**Segundo:** Bacalao con "allioli" de naranja

**Postre:** Sorpresa de naranja !!!!!!!



# PORT de SÓLLER

- 08. Rest. ES CANYÍS
- 09. ESPLÉNDIDO HOTEL
- 10. Rest. LUA
- 11. Rest. CAMPO SOL
- 12. Rest. ES FARO
- 13. Rest. RANDEMAR
- 14. Rest. MAR Y SOL



## ORGANITZEN



Ajuntament de Sóller



AJUNTAMENT DE FORNALUTX  
Illes Balears



COOPERATIVA  
AGRÍCOLA DE SÓLLER  
Sant Bartomeu



FORA VILA  
ASSOCIACIÓ  
AGRÍCOLA-RAMADERA  
I PESQUERA

## PATROCINEN



Govern  
de les Illes Balears

Conselleria de Comerç,  
Indústria i Energia  
Direcció General de Promoció Industrial



Govern  
de les Illes Balears

Conselleria de Turisme



Consell de  
Mallorca

■ Departament d'Economia i Turisme



## COL·LABOREN



1912  
FERROCARRIL  
DE SÓLLER



Institut d'Educació Secundària  
GUILLEM COLOM CASASNOVAS

*José L. Ferrer*  
BINISALEM MALLORCA  
IN VINO VERITAS



Associació França  
a la Vall de Sóller



Font des Teix  
AQUA DE MANANTIAL  
SERRA DE TRANSTIARRA-BONTULLI-MALLORCA

