

DEL 1 AL 16 DE JUNY
JORNADES DE TARONJA
 MENUS DE TASTA
 als restaurants i comerços
23€
 MENÚ + TREN + TRAMVIA + DEGRÀSTACIÓ
 (entrada i tornada)
 38€



PROGRAMA D'ACTIVITATS

DIA 1 i 2 DE JUNY
 Entrada a CAN PRUNERA, preu especial: 3€

DIUMENGE DIA 2 DE JUNY
 A SÓLLER, de 11 a 13:30h

Al c/ Sa Lluna,
 • Taller de pintura
 "Jornada de joves pintors"

• Exposició de dibuixos fets pels infants de les escoles de Sóller i Fornalutx, als comerços de Sa Lluna

• Associació de Comerciants i la Cooperativa Agrícola de Sant Bartomeu conviden a un suc de taronja

• Concurs d'aparadors dels comerços
 • Música en directe

SEGUIM-NOS A LES XARRES SOCIALS:
 SIGANOS EN LAS REDES SOCIALES:
 FOLLOW US ON
 FOLGEN SE UNS AUF:

www.facebook.com/firataronja

f @FiraTaronja

t

MAPA DE FORNALUTX

Veniu a assaborir-lo als bars i restaurants

FIRA!
JORNADES DE LA TARONJA
 de l'1 al 16 de juny
 Sóller, Port de Sóller i Fornalutx

MAPA DEL PORT DE SÓLLER

A FORNALUTX (Placa) a les 18h:

- Concurs de pastissos de taronja
- Lliurament de premi Fira de la Taronja 2015 al millor pagès
- Concurs TWITTER "Tuit-Rodolí" @FiraTaronja
 Participa enviant un rodolí a @FiraTaronja (responsable incloure les paraules #TARONJA i #Sóller). Prem: menú degustació per dues persones. Es pot participar fins dia 1 de juny
- Concurs de fotografia al Facebook de la fira de la taronja
 www.facebook.com/firataronja
 Participa, etiqueta al facebook de la fira les fotografies que facis els dies 1 i 2 de juny. Aquella fotografia que obtingui més "me gusta" se'n portarà un menú per dues persones en un dels restaurants de la fira.

**PREUS · PRECIOS
 PRICES · PREISE**

Menú degustació
 Tasting Menus
 Degustationsmenüs

23€

activitats de les bes jornades de la taronja

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 afruitado con todo el sabor de las naranjas maduras 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 sommerreifer Orangen aus Sóller und besten Orangen-Destillaten.

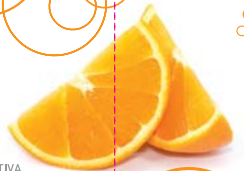
THE SPIRIT of SÓLLER ORANGES
 Angel d'Or - the naturally fruity liqueur with the taste of sun-ripened oranges from Sóller and best orange distillates.

Distribución: info@gelatsoller.com

ORGANITZEN



COL·LABOREN



- RESTAURANT ES FARO 01
- RESTAURANT ES CANYS 02
- RESTAURANT CAMPO SOL 03
- RESTAURANT LOS GERANIOS 04
- RESTAURANT MARINA 05
- RESTAURANT LAS OLAS 06
- RESTAURANT ESPLENDIDO 07
- RESTAURANT RANDEMAR 08
- RESTAURANT MAR Y SOL 09
- REST. CAPROIG (HOTEL JUMEIRAH) 10
- RESTAURANT LA VILA 11
- REST. CAN BLAU (GRAN HOTEL SÓLLER) 12
- RESTAURANT CAMP DE SOCA 13
- RESTAURANT CAN PINTOX 14
- RESTAURANT SATURADA 15
- RESTAURANT ES TURÓ 16
- RESTAURANT CA NANTUNA 17
- SA FÀBRICA DE GELATS 18
- TALLER OCUPACIONAL ESTEL NOU 19

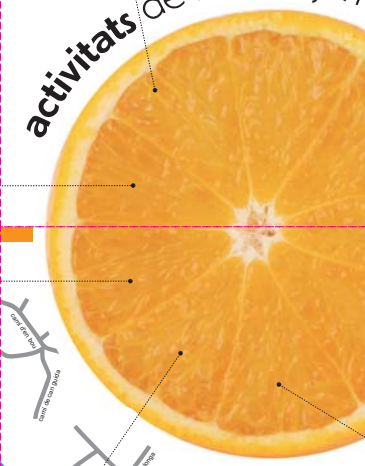


JORNADES GASTRONÒMIQUES de l'1 al 16 de juny

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 billetes d'anada/tornada (del tren i tramvia) + el menú de les jornades de la taronja per 35€. Imprescindible comprar amb antelació.

MAPA DE SÓLLER



DELICATESSEN DE SÓLLER-MALLORCA
 www.fetasoller.com

Adquireixi les especialitats gastronòmiques de Sóller i Mallorca des de qualsevol lloc, a través del nostre web.
La nostra natura. El nostre gust. Una manera de viure.

Kaufieren Sie die Gastronomie-Spezialitäten aus Sóller und Mallorca von jedem beliebigen Ort aus, indem Sie unsere Webseite benutzen.
Unsere Natur. Unser Geschmack. Eine Lebensart.

Vous pouvez obtenir les spécialités gastronomiques de Sóller et de Majorque où que vous soyez, grâce à notre page web.
Notre nature. Notre goût. Une forme de vivre.

BOTIGA · TIENDA · LÄDEN · MAGASINS · SHOPS
 SÓLLER: Plaza del mercado
 Al costat de / al lado de / Neben / Next to / à côté: SA FÀBRICA DE GELATS

PORT DE SÓLLER: Paseo Es través
 aprop de / cerca / Nähe / Close to / Près de: Hotel Espléndid

PALMA: Estación del Tren de Sóller
 FET A SÓLLER SL (Online Shop)
 www.fetasoller.com · Tel 0034 971 638 839



VENIU A PROVAR ELS NOSTRES GELATS ELABORATS AMB ELS CÍTRICS DE LA VALL!

Plaça Mercat - Sóller
 T. 971 63 17 08
 www.fetasoller.com
 www.gelatsoller.com

01. RESTAURANT ES FARO
Cap Gros de Muletà s/n - Port de Söller - Tel. 971 63 37 52
esfarodosoller@hotmail.com

- Paté Campagne, coca d'oliva, verdures en tempura i chutney de taronges amargues
- Llabraro amb més de taronges de Can Roc i risotto de carbassa
- Bavarose de mandarina amb escuma de menta i teula de mel de Söller
- Pate de campagne, coca de aceite, verdures en tempura i chutney de naranjas amargas
- Lubina con miso de naranja y Can Roc y risotto de calabaza
- Wolfbarsch mit Miso von Orangen von Can Roc und Kürbis Risotto.
- Mandarinen Bavarose mit Pfefferminzschaum und Honig von Söller

06. RESTAURANT LAS OLAS
Passieg Es Través s/n, Port de Söller - Tel. 971 63 25 15
xiscalasolas@hotmail.com

- Cocktail de benvinguda
- Rotllet de salmó marinat amb vinagreta de cítrics
- Cuixa d'anec amb salsa de taronja sobre patata panadera y verdurtes
- Sopa freda de taronges de Söller amb cremós de xocolata
- Cocktail de bienvenida
- Rollitos de salmón marinado con aliño de cítricos
- Miso de pato confitado con salsa de naranja sobre patata panadera y verduras
- Sopa fría de naranjas de Söller con cremoso de chocolate
- Welcome cocktail
- Marinated salmon roll with citrus dressing
- Confit duck leg with orange sauce on potatoes slices and vegetables
- Cold Söller orange's soup with chocolate mousse
- Begrüßungskocktail
- Mariniertes Lachs roll mit Zitrus-Dressing
- Confit Entenkeule mit Orangensauc über Scheiben geschnittenen Kartoffeln und Gemüse
- Kalte Suppe Söller Orangen mit cremiger Schokolade

11. RESTAURANT LA VILA
Plaça Constitució 14, Söller - Tel. 971 63 46 41
www.lavilahotel.com - toni@lavilahotel.com

- Només migdia - Sólo mediodías - Only for lunch - Nur Mittags**
- Ensalada de salmó amb taronja caramelitzada i vinagreta de cítrics
 - Suprema de gall de Sant Pere amb salsa menier de taronja
 - Crème Brûlée amb sucre de taronges i taronges caramelitzades
 - Ensalada de salmón con naranja caramelizada y vinagreta de cítricos
 - Suprema de gallo de San Pedro con salsa menier de naranja
 - Crème Brûlée con azúcar de naranja y naranjas caramelizadas
 - Salad of smoked salmon with caramelized orange and a vinaigrette of citrus fruits
 - Fillet of Saint Peter's fish with a menier sauce of oranges
 - Crème Brûlée with sugar of oranges and caramelized orange
 - Salat von geräuchertem Lachs mit karamellisierten Orangen und einer Vinaigrette von Zitrusfrüchten
 - Filet vom St. Peterfisch an einer menier Sauce aus Orangen
 - Crème Brûlée mit Orangenzucker und karamellisierten Orangen

14. RESTAURANT CAN PINTXO
C. de la Rectoria 1, Söller - Tel. 971 63 66 43 / 656 426 477
www.canpintxo.com - canpintxo@canpintxo.com

- Sopa freda de remolacha i taronja amb glacons de iogurt i cibulet
- Amànida de taronja i cítrics
- Mifilis de bacallà i taronja
- Posset de taronja
- Sopa fría de remolacha y naranja con cubitos de yogurt y cebollino
- Ensalada de naranja y garbanzos
- Milhojas de bacalao y naranja
- Posset de naranja
- Cold soup of beet and orange with yogurt and chives cubes
- Orange and chickpea salad
- Cod and orange strudel
- Orange posset
- Kalte Rübensuppe und Orange mit Joghurt Würfel und Schnittlauch
- Orange und Kichererbsensalat
- Kabeljau und orange Strudel
- Orange posset

02. RESTAURANT ES CANYÍS
Passieg Platja d'en Repic, 21 - Port de Söller
Tel. 971 63 14 06 - www.escanyis.es - info@escanyis.es

- Gaspacho de taronja
- Amànida de sepià confitada en taronja i gambes
- Galta de porc ibèric en taronja i ametlla
- Sorbet Angel d'Or
- Gaspacho de naranja
- Ensalada de sepiá confitada en naranja y gambas
- Carrillera de cerdo ibérico en naranja y almendra
- Sorbete Angel d'Or
- Orange 'Gaspacho'
- Cuttiefish salad candied orange and prawns
- Iberian pork cheeks in orange and almond
- Angel d'Or sorbet
- Orangen 'Gaspacho'
- Tintenfisch Salat, Orangeat und Garnelen
- Iberischen Schweinebäckchen in Orangen und Mandeln
- Angel d'Or Sorbet

07. RESTAURANT ESPLENDIDO
Passieg Es Través, 5 - Port de Söller - Tel. 971 63 18 50
www.esplendidohotel.com - info@esplendidohotel.com

- Amànida de temporada amb llagostins amb tempura i amaniment de taronges
- Bacallà glassat amb mel de taronja i verdures salteades
- Sorbet de taronges amb licor d'herbes dolces
- Ensalada de temporada con langostinos en tempura y aliño de naranjas de Söller
- Bacalao glassado con miel de naranja y verduras salteadas
- Nuestro sorbete casero de naranjas frescas del valle y licor de hierbas dulces
- Seasonal salad with king prawns tempura and Söller oranges dressing
- Orange glaze cod with vegetables sautéed
- Our home made orange sorbet and local herb's sweet liqueur
- Salat der Saison mit Riesengarnelen Tempura und Söller Orangen Dressing
- Orange Glasur Kabeljau mit Gemüse angebraten
- Unsere hausgemachten Sorbet. Tal frischen Orangen und süßen Kräutlerker

11. RESTAURANT LA VILA

FIRA i JORNADES DE LA TARONJA
de l'1 al 16 de juny

15. RESTAURANT S'ATURADA
C. Arborea Colom 1, Fornalutx - Tel. 971 63 03 10
www.cafesaturada.com

- Escalopes de foie amb taronja i reducció d'Angel d'Or
- Salmó a la crema de taronja de Fornalutx amb verdures cruixents
- Pastis de formatge i taronja
- Escalopes de foie con naranja y reducción de Angel d'Or
- Salmón a la crema de naranja de Fornalutx con verduras crujientes
- Tarta de queso y naranja
- Scallops with foie gras and orange shades accompanied by a reduction of Angel d'Or liqueur
- Salmon with a cream of oranges from Fornalutx and crunchy vegetables
- Orange cheese cake
- Jacobsmuscheln mit Foie (Gänseleberpaté) mit frischen Orangen und Angel d'Or Orangen-Likör
- Fischer Lachs an einer Creme von Orangen aus Fornalutx mit knackigem Gemüse
- Orangen-Käsekuchen

03. RESTAURANT CAMPO SOL
Ctra. Platja d'en Repic, 11 - Port de Söller
Tel. 971 63 00 49

- Amànida de pop marinat amb cítrics de Söller
- Cuixa de xot amb romani i taronges
- Tarta de limona
- Ensalada de pulpo marinado con cítricos de Söller
- Pierna de cordero con romero y naranjas
- Tarta de limón
- Marinated octopus salad with Söller citrus fruits
- Leg of lamb with rosemary and oranges
- Lemon tart
- Octopus-Salat mit marinierten Zitrusfrüchten aus Söller
- Lammkeule mit Rosmarin und Orange
- Zitronenkuchen

08. RESTAURANT RANDEMAR
Es través, 16 - Port de Söller - Tel. 971 63 45 78
www.randemar.com - restaurant@randemar.com

- Broqueta de calamar amb oli i alli de taronja i el seu temps de verdures
- Timbal de filet de porc ibèric, amb patata a la brasa, humus de albergínia i crema tèbia de taronja
- Panna cotta a l'aroma de taronja
- Brocheta de calamar con alioli de naranja y su tiempo de verduras
- Nuestro sorbete casero de naranjas frescas del valle y licor de hierbas dulces
- Panna cotta al aroma de naranja
- Calamari Skewer with orange alioli and vegetable tartar marinated with orange
- Stacked Ibèric Pork Filet with braised potato, aubergine hummus and cold orange soup
- Panna cotta with orange aroma
- Speiß vom Kalamar mit Orangen-alioli und feines Gemüse
- Orange Glasur Kabeljau mit Gemüse angebraten
- Unsere hausgemachten Sorbet. Tal frischen Orangen und süßen Kräutlerker
- Panna cotta mit Orangenaroma

12. RESTAURANT CAN BLAU (Gran Hotel Söller)
C. Romaquera 18, Söller - www.granhotelsoller.com
Tel. 971 63 86 86

- Amànida mezzclum amb vinagreta de mostassa i cítrics de Söller
- Confit d'anec amb salsa de taronja
- Gató d'ametlla amb sorbet de taronja
- Ensalada mezzclum con vinagreta de mostaza y cítricos de Söller
- Confit de pato con salsa de naranja
- Gató de almendra con sorbete de naranja
- Fresh mixed salad with mustard vinaigrette and citrus from Söller
- Confit of duck with sauce of oranges
- Majorcan Gató almond cake with sorbet of oranges
- Fischer Salat mit Senf-Vinaigrette und Zitrus aus Söller
- Entenconfit mit Orangensoble
- Mallorquischer Mandelkuchen mit Orangensorbet

JORNADAS GASTRONÓMICAS del 1 al 16 de junio

Jornadas gastronómicas de la naranja en los diferentes restaurantes y hoteles de Söller, Puerto de Söller y Fornalutx.

El Tren de Söller pon a la venta billetes ida/vuelta (del tren y tranvia) + el menú de las jornadas de la naranja por 35€.
Imprescindible comprar con antelación.

IMPRESINDIBLE RESERVAR TAULA

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

IMPRESINDIBLE RESERVAR MESA

MENÚ DEGUSTACIÓ 23€
MENÚ + TREN + TRAMVIA (ida y vuelta) 38€

FIRA i JORNADES DE LA TARONJA
de l'1 al 16 de juny

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

www.facebook.com/firetaronja

@FiraTaronja

16. RESTAURANT ES TURÓ
C. Arborea Colom 12, Fornalutx - Tel. 971 63 08 08
esturo1993@hotmail.com

- Ensalada de Mozzarella i cítrics
- Bacallà amb salsa a l'aroma de taronges de Fornalutx amb xip de patates
- Brownie amb sorbet de mandarina
- Ensalada de Mozzarella y cítricos
- Bacalao con salsa al aroma de naranjas de Fornalutx con chip de patatas
- Brownie con sorbete de mandarina
- Mozzarella and citrus fruit salad
- Cod with sauce to the scent of Fornalutx oranges with chips of potatoes
- Brownie with mandarin sorbet
- Mozzarella und Zitrus-Salat
- Kabeljau mit einer Arome-Sauce von Orangen aus Fornalutx und Chips von der Kartoffel
- Schokoladenkuchen mit Mandarinen Sorbet

04. RESTAURANT LOS GERANIOS
Passieg Platja 15, Port de Söller - Tel. 971 63 14 40
www.hotel-losgeranios.com - info@hotel-losgeranios.com

- Vierres amb ensalada mezzclum i vinagreta a la taronja
- Salmó amb salsa de limona, servit amb arròs basmati, espinacs i tomàtiga grill
- Crepe Suzette
- Vierres con ensalada mezzclum y vinagreta a la naranja
- Salmón en salsa limón, servido con arroz Basmati, espinacs y tomate grill
- Crepe suzette
- Jacobsmuscheln mit Salat an einer Vinaigrette von Orangen
- Frisches Lachsfilet, mit Zitronen-Sauce und Kaviar serviert mit Basmati-Reis, Spinat und gegrillter Tomate
- Crepe Suzette
- Scaloppis with salad and orange vinaigrette
- Salmon with lemon sauce served with Basmati-rice, spinach and grilled tomato
- Crepes Suzette

09. RESTAURANT MAR Y SOL
C. Marina 7, Port de Söller - Tel. 971 63 10 31
www.restaurantemarysols.es
info@restaurantemarysols.es

- Amànida 'Port de Söller' amb gambes i taronges de Söller
- Filet de peix amb salsa de taronja de Söller
- Flam de taronja amb gelat de taronja de Söller
- Ensalada 'Port de Söller' con gambas y naranjas de Söller
- Filete de pescado con salsa de naranja de Söller
- Flan de naranja con helado de naranja de Söller
- 'Port de Söller' salad with shrimps and oranges from Söller
- Fish fillet with Söller orange sauce
- Orange flan with Söller orange icecream
- Salat 'Port de Söller' mit Garnelen und Orangen aus Söller
- Fischfilet mit Sauce von Orangen aus Söller
- Orangenflan mit Orangensau Söller

13. RESTAURANT ES CAMP DE S'OCA
Plaça Sa Calatrava 1, Söller - Tel. 971 63 84 91

PREUS · PRECIOS PRICES · PREISE

Menú degustació
Menú degustación
Tasting Menus
Degustationsmenüs

23€

17. RESTAURANT CA N'ANTUNA
C. Arborea Colom 14, Fornalutx - Tel. 971 63 30 68
margatuna@hotmail.com

TISCHBESTELLUNG UNBEDINGT NOTWENDIG

TASTING MENUS 23€
MENÚ + TRAIN + TRAMVAY (return trip) 38€

BOOKING ESSENTIAL

05. RESTAURANT MARINA
Passieg Platja s/n, Port de Söller - Tel. 971 63 14 61
www.hotelmarinasoller.com - info@hotelmarinasoller.com

- Amànida de bacallà amb vinagreta de taronja
- Confit d'anec amb salsa de taronja i verdures de temporada salteades
- Pastis de taronja amb sorbet de taronja de Söller
- Ensalada de bacalao con vinagreta de naranja
- Confit de pato en salsa de naranja con verduras de temporada salteadas
- Tarta de naranja con sorbete de naranja de Söller
- Cod salad with orange vinaigrette
- Duck confit in orange sauce and sautéed seasonal vegetables
- Orange pie with orange sorbet of Söller
- Stockfischsalat mit Orangen vinaigrette
- Confit Enten-confit in Orangensauce und gebratenem Gemüse der Saison
- Orangenkuchen mit orangen Sorbet aus Söller

10. RESTAURANT CAPROIG (Hotel Jumeirah)
Calle Belgica s/n, Port de Söller - Tel. 971 63 78 86
jparestaurants@jumeirah.com

- Llagostí Ceviche, taronja, coriandre, safrà, gransset picant
- Serra Imperial, Polenta i estragó caramelitzada, carbassa torrada, salsa bigarade
- "Crème Brûlée", Taronja de Söller, merenga d'oli d'oliva
- Langostino Ceviche, naranja, ciantró, azafrán, granizado picante
- Serrano Imperial Polenta al estragón caramelizada, calabaza asada, salsa bigarade
- "Crème Brûlée", Naranja de Söller, merengue de aceite de oliva
- Shrimp Ceviche, orange, coriander, saffron, spicy slush
- Imperial Serrano Polenta on tarragon caramelized, roasted squash, bigarade sauce
- "Crème Brûlée", Söller Orange, olive oil meringue
- Shrimp Ceviche, Orange, Koriander, Safran, scharfes Eisgetränk
- Imperial Serrano Karamellisierte Polenta im Estragron, gerösteter Kürbis, Bigarade Soße
- "Crème Brûlée", Söller orange, Olivenöl Baiser

13. RESTAURANT ES CAMP DE S'OCA

- Timbal de macarrons amb salsa de taronges
- Còctel Aires de taronja
- Llobarro a la planxa amb ensalada de taronges
- Tarta de formatge amb taronja
- Timbal de macarrones en salsa de naranja
- Còctel Aires de naranja
- Lubina a la plancha con ensalada de naranja
- Tarta de queso y naranja
- Macaroni timbale in orange sauce
- Orange cocktail
- Grilled sea bass with orange salad
- Cheesecake in orange
- Macaroni in Becher mit Orangen Sosse
- Orangen Schnapps
- Gegrillte Wolfsbarsch mit Orangen Salat
- Käse und Orangen Kuchen

17. RESTAURANT CA N'ANTUNA

- Amànida amb taronja
- Llomillo de porc amb reducció de taronja i guarnició
- Coca de taronja amb gelat de xocolata
- Ensalada con naranja
- Lomo de cerdo con reducción de naranja y guarnición
- Bizcocho de naranja con helado de chocolate
- Salad with oranges
- Garnished pork loin with orange reduction
- Orange cake with chocolate ice cream
- Salat mit Orangen
- Garnierter Schweinerücken mit intensiver Orangensauce
- Orangeorte mit Schokoladeneis