

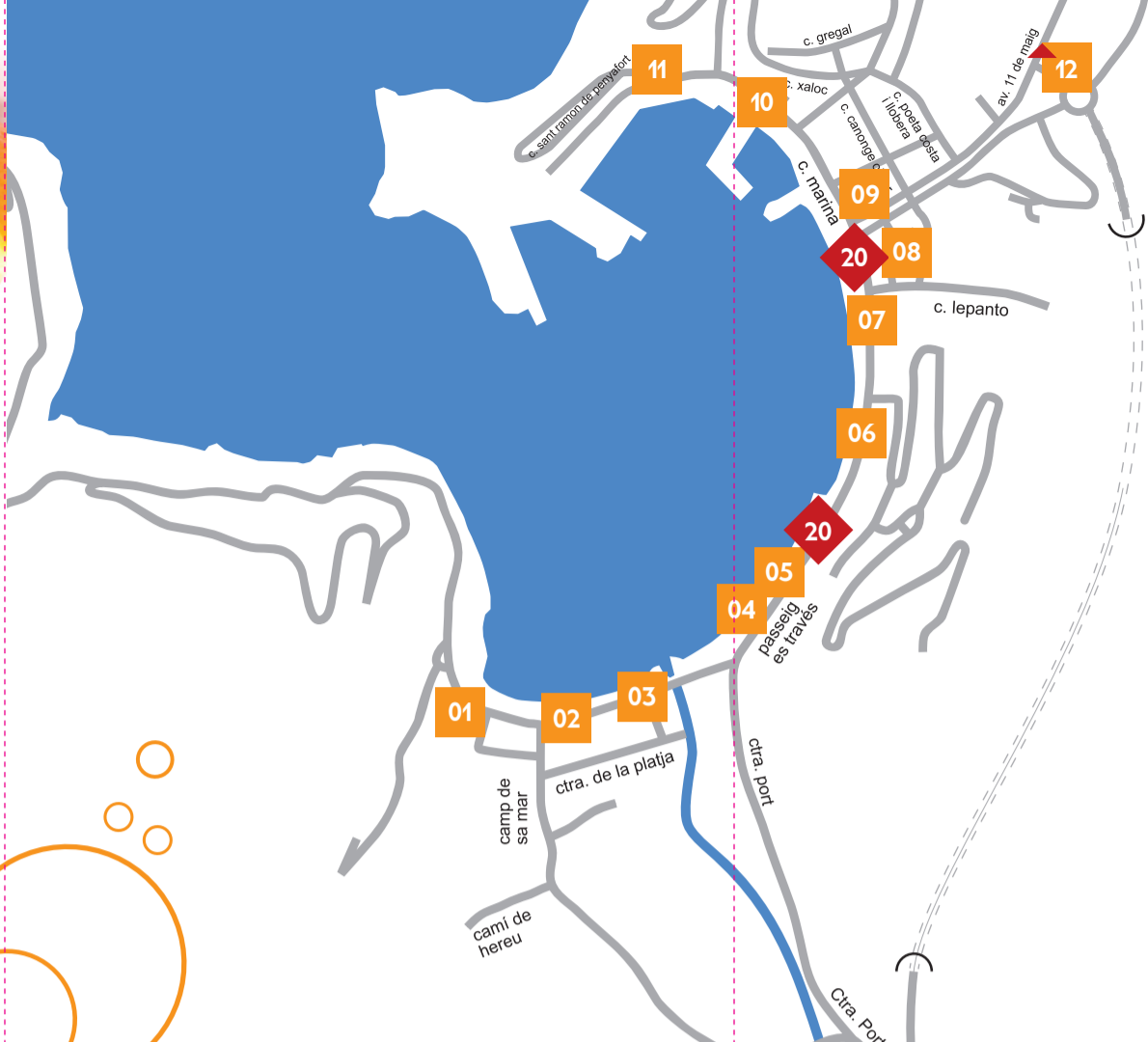


NIT TARONJA
A LES 22H
DIA 11 DE JUNY

33€
MENÚ + TREN + TRAMVIA
(anada i tornada)

20€
DEGUSTACIÓ
ALS RESTAURANTS DE LA VALL

DEL 10 AL 25 DE JUNY
MENUS
DEGUSTACIÓ



MAPA DEL PORT DE SÓLLER

10ª FIRA! JORNADA DE LA TARONJA

SÓLLER, PORT DE SÓLLER I FORNALUTX

(*) INFORMACIÓ TALLERS:

Reservar al CIJ (Centre Informació Jove) tel. 971 63 84 66 de 9 h. a 14 h. de dilluns a divendres o al correu electrònic cjsoller@cij-soller.es
Hi haurà: Taller de Collars reciclats, Taller de Cuina "Dolços i Cítrics" amb Juan Antonio Fernandez, Taller de Fotografia amb Pere Joan Oliver, Conta Contes, Taller de Pintura i manualitats ...

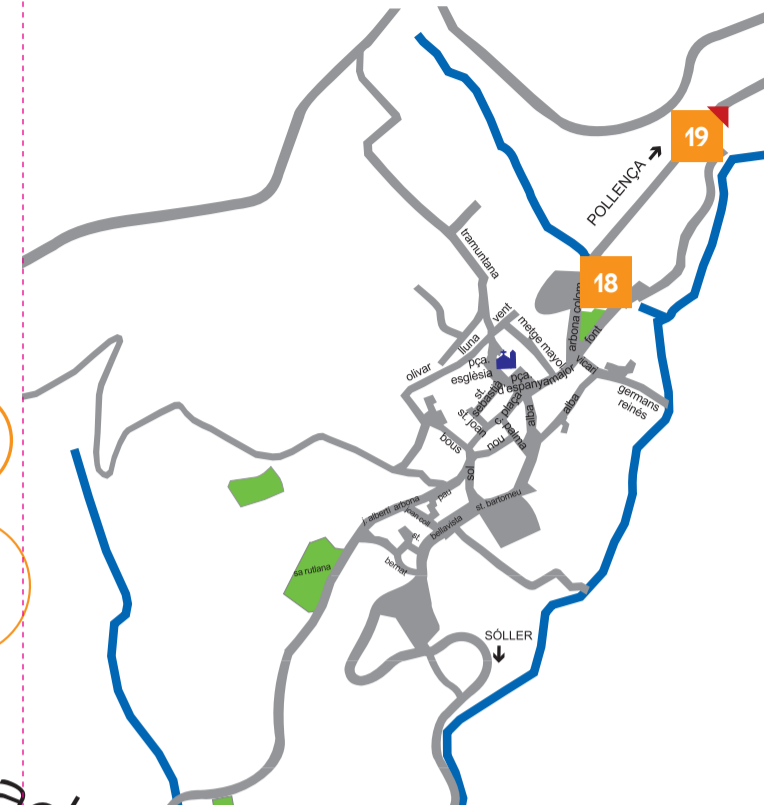
SEGUIU-NOS A LES XARXES SOCIALS:
SÍGANOS EN LAS REDES SOCIALES:
FOLLOW US ON:
FOLGEN SIE UNS AUF:
JORNADA DE LA TARONJA
Soller i Fornalutx

PREUS · PRECIOS PRICES · PREISE

Menú degustació
Menú degustación
Tasting Menus
Degustationsmenüs

20€

MAPA DE FORNALUTX



PROGRAMA FIRA:

DIVENDRES DIA 10 a les 20h al Centre Capvespre TAULA RODONA: "Les aliances entre turisme, paisatge i agricultura".

DIES 11 i 12 DE JUNY
Entrada a CAN PRUNERA. Preu especial: **3 €**

DISSABTE DIA 11
11:00h. A la Plaça Constitució i c/ de Sa Lluna
(*) TALLERS per a infants, joves i adults, amb inscripció prèvia (places limitades)

12:00h. VISITA GUIADA. "L'exportació de la taronja a Sóller", a càrrec de +Cultura. Inscripció prèvia.
Tel. 639 628 440 / 667 688 998 (places limitades)

18:00h. A les Escolàpies. Presentació de la Xarxa ICTIB / Custòdia del Territori a les Illes Balears.

20:00h. A la Plaça i centre de Sóller. Inici de la RUTA DE TAPES I PINTXOS AMB CÍTRICS (establiments adherits, amb distintiu).

22:00h A la Plaça Constitució NIT TARONJA: Actuacions de DJ i DR. GANG

DIUMENGE DIA 12, a la Plaça Constitució
10:00h. **INAUGURACIÓ DE LA FIRA**, a càrrec de Toni Pinya (padri de la Fira) i autoritats.

Mostra d'artesania, gastronomia i comerç.

10:00h. SHOWCOOKING amb cítrics, a càrrec de Juan Antonio Fernández.

11:00h. Taller de Decoració amb taronges i cítrics.

12:00h. VISITA GUIADA. "El paisatge dels horts de Sóller", a càrrec de +Cultura. Inscripció prèvia.
Tel. 639 628 440 / 667 688 998 (places limitades)

12:00h. Entrega guardó de commemoració **10 anys de la Fira de la Taronja**.

12:30h. Concert Banda de Música Municipal

17:00h. **Conferència a càrrec de Toni Pinya 'La Taronja a la cuina'**

18:00h. Balada Popular amb Aires Sollerics i Estol de Tramuntana. Fi de la mostra.

A Fornalutx, DIVENDRES DIA 17

20:00h. CONCURS Gin-Tònics a càrrec de Toni Motoso

21:00h. **Música en directe: Blues i Altres Herbes.**

A Fornalutx, DISSABTE DIA 25

18:00h. CONCURS de Coques de taronja o cítrics

18:30h. Lliurament de **premi Fira de la Taronja 2016** al millor pagès.

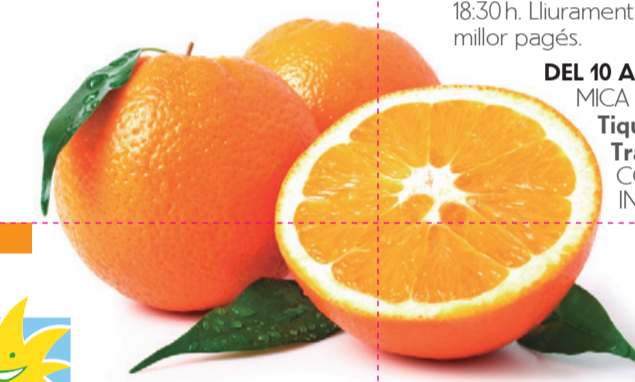
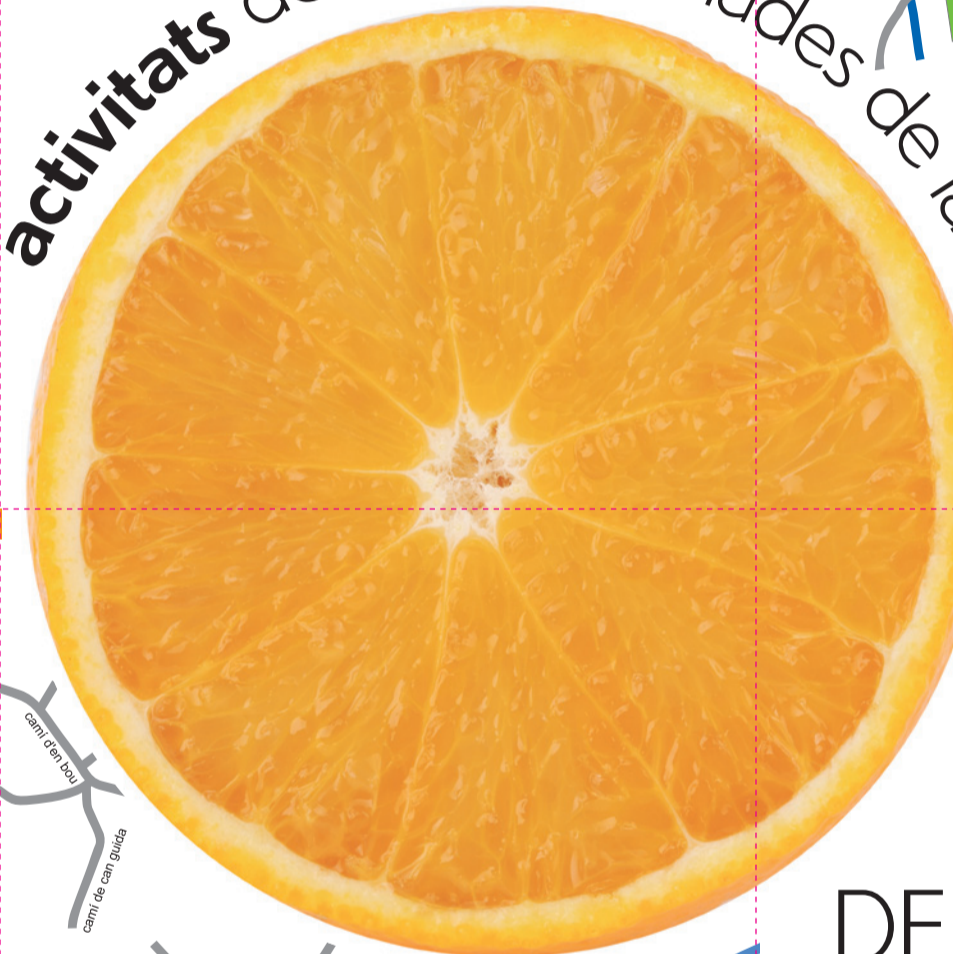
DEL 10 AL 25 DE JUNY, MOSTRA GASTRONÒMICA als restaurants de Sóller, Port i Fornalutx.

Tiquet combinat Menú + Bitllet de Tren + Tramvia (33€)

CONCURSOS XARXES SOCIALS

INSTAGRAM concurs pintxo - tapa

activitats de les 10^{es} jornades de la taronja



ORGANITZEN



COL-LABOREN



- RESTAURANT ES CANYÍS 01
- BRASSERIE LOS GERANIOS HOTEL 02
- RESTAURANT HOTEL MARINA 03
- RESTAURANT LAS OLAS 04
- REST. HOTEL ESPLENDIDO 05
- RESTAURANT RANDEMAR 06
- RESTAURANT BAR ROMA 07
- REST. AIRECEL (HOTEL AIMIA) 08
- REST. SÓLLER BEACH HOTEL 09
- RESTAURANT MAR Y SOL 10
- RESTAURANT BALEAR 11
- REST. CAPROIG (HOTEL JUMEIRAH) 12
- RESTAURANT SA TEULERA 13
- REST. CAN BLAU (GRAN HOTEL SÓLLER) 14
- RESTAURANT LA VILA 15
- RESTAURANT CASA ÁLVARO 16
- RESTAURANT CAN LLUIS 17
- REST. SA CUINA D'EN MARC 18
- REST. MIRADOR DE SES BARQUES 19
- SA FÀBRICA DE GELATS 20

JORNADA GASTRONÒMIQUES del 10 al 25 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 bitllets d'anada/tornada (del tren i tramvia) + el menú de les jornades de la taronja per 33€.
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 de la nostra web.

La nostra natura. El nostre gust. Una manera de viure.

Adquiera las especialidades gastronómicas de Sóller y Mallorca desde cualquier lugar, a través de nuestra web.
Nuestra naturaleza. El sabor de aquí. Una manera de vivir.

Purchase the culinary specialties of Sóller and Mallorca wherever you are, through our website.
Our nature. Our taste. A way of life.

Kaufen 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 SOLLER SL (Online Shop)
www.fetasoller.com - Tel. +34 971 638 839



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

MENÚ TARONJA

JORNADES GASTRONÒMIQUES
del 10 de juny al 25 de juny

01. RESTAURANT ES CANYIS

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

Amanida de gambes amb reducció de taronja i oli d'oliva de Sóller
Magret d'ànec, blat tendre, verdures i salsa de taronja
Pastís calent de xocolata amb crema de taronja
Ensalada de gambes con reducción de naranja y aceite de oliva de Sóller
Magret de pato sobre lecho de trigo tierno, verduritas y salsa naranja
Pastel tibio de chocolate con crema de naranja
Prawn's salad with orange reduction and olive oil from Sóller
Breast of duck in a bed of tender wheat, vegetables and orange sauce
Warm chocolate cake with orange cream
Ein salat mit Garnelen mit einer Reduktion von Orangen und Sóller Olivenöl
Entenbrust auf einem Bett aus zartem Weizen mit Gemüse und Orangensauce
Warmer Schokoladenkuchen mit Orangencreme

05. RESTAURANT HOTEL ESPLÉNDIDO

Passeig Es Través, 5, Port de Sóller • Tel. 971 63 18 50
www.esplendidohotel.com • info@esplendidohotel.com

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

Ceviche amb perfum de taronja
Salmó amb bulgur i cremós d'avocat
Trufa amb cremós de xocolata i taronja

Ceviche con aroma de naranja
Salmón con bulgur y cremoso de aguacate
Trufa con cremoso de chocolate y naranja

Ceviche with orange aroma
Salmon with bulgur and avocado cream
Truffle with chocolate cream and orange

TISCHBESTELLUNG
UNBEDINGT
NOTWENDIG

TASTING
MENUS
20€
MENU + TRAIN +
TRAMWAY
(return trip)
33€

DEGUSTA-
TIONSMENUS
20€
MENU + BAHNFAHRT +
STRABENBAHNFAHRT
(hin und zurück)
33€

BOOKING
ESSENTIAL

14. RESTAURANT CAN BLAU (GRAN HOTEL SÓLLER) Romaguera, 18, Sóller • Tel. 971 63 86 86
info@granhotelsoller.com

Focaccia de formatge de cabra, Foie, carxofa i taronja
Rodaballo amb taronja amb escabech, apit, menta i sobrasada
Crème Brûlée amb taronja

Focaccia con queso de cabra, Foie, alcachofa y naranja
Rodaballo con escabeche de naranja, apio, menta y sobrasada
Crème Brûlée a la naranja

Focaccia with goat cheese, foie gras, artichoke and orange
Marinated turbot with orange, celery, mint and "sobrasada"
Crème Brûlée with orange

Focaccia mit Ziegenkäse, Foie gras, Artischocke und Orange
Mannierter Steinbutt mit Orangen, Sellerie, Minze und "Sobrasada"
Crème Brûlée mit Orange

15. RESTAURANT LA VILA

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

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

Timbal de lletugues, taronja, mango, avocacat i formatge de cabra amb vinagreta de remolatxa • Secret de porc ibèric amb salsa de taronja i patata gratinada • "Torrja" banyada en almibar de taronja sobre crema anglesa

Timbal de ensalada, taronja, mango, aguacate y queso de cabra con vinagreta de remolacha • Secreto de cerdo ibérico con salsa de naranja y patata gratinada • "Torrja" bañada en almibar de naranja sobre crema inglesa

Salad with orange, mango, avocado and goat cheese with a vinaigrette of beet • Iberic pork with a sauce of oranges and gratin of potatoes • "Torrja" bathed with syrup of orange over English cream

Salat mit Orangen, Mango, Avocado und Ziegenkäse mit einer Vinaigrette aus roten Beeten • Iberico-Schwein mit einer Sauce aus Orangen und gratinierten Kartoffeln • "Torrja" gebadet mit Sirup aus Orangen auf Englischer Sosse

02. BRASSERIE LOS GERANIOS HOTEL

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

Amanida de gambes amb vinagreta de taronja
Filet de Gall Sant Pere a la taronja, patates al safra i tomàquet grill
Cremós de herba lluisa, taronges i críspy de xocolata

Ensalada de gambas con vinagreta de naranja
Filete de Gallo San Pedro a la naranja, patatas al azafrán y tomate grill
Cremoso de hierba lusa, naranjas y críspy de chocolate

Fresh shrimp salad with orange vinaigrette
John Dory filet with orange, saffron potatoes and grilled tomato
Delicious cream of "hierba lluisa" and orange with críspy chocolate

Frischer Salat mit Garnelen an einer Vinaigrette von Orangen
Filet John Dory (Weiss-Fisch) mit Orangen, Safran Kartoffeln und gegrillte Tomate
Zarte Creme von "Hierba Lluisa" und Orangen mit knuspriger Schokolade

07. RESTAURANT BAR ROMA

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

Amanida de llagostins i fruita amb sorpresa de taronja
Filet de tonyina graella sobre parmentier amb caramel a la taronja
Crepes amb peres i salsa de taronja

Ensalada de langostinos y fruta con sorpresa de naranja
Filete de atún grill sobre parmentier con caramelo a la naranja
Crepes con peras y salsa de naranja

Salad of Prawns and fruit with orange surprise
Filet tuna grill on potato parmentier with orange and beer foam

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

IMPRESCINDIBLE
RESERVAR
TAULA

MENÚ DEGUSTACIÓ
20€
MENU + TREN +
TRAMVIA
(anada i tornada)
33€

IMPRESCINDIBLE
RESERVAR
MESA

MENÚ DEGUSTACIÓ
20€
MENU + TREN +
TRANVIA
(ida y vuelta)
33€

08. RESTAURANT AIRECEL (HOTEL AIMIA)

c/ Sta. Maria del Camí, 1, Port de Sóller • Tel. 971 63 12 00
info@aimiahotel.com • www.aimiahotel.com

Tàrtar de salmó marinat, taronges de Sóller i avocacat amb salsa de cardamom • Rellem de porc a la graella amb salsa de cítrics i taronges caramelitzades • Pastís cremós de llimona i formatge fresc amb gelat casolà de confitura de taronja amarga

Tartar de salmón marinado, naranjas de Sóller y aguacate con vinagreta de cardamomo • Solomillo al grill con salsa de cítricos y naranjas caramelizadas • Tarta cremosa de limón y queso fresco con helado casero de confitura de naranja amarga

Marinated salmon tartar, Sóller oranges and avocado with cardamom vinaigrette • Grilled sirloin steak with caramelised oranges and a citrus sauce • Creamy lemon cheese cake with homemade zesty orange jam

Mariniertes Lachs-Tartar, Sóller Orangen und Avocado mit Kardamom-Vinaigrette • Gegrilltes Schweinefilet mit Zitrusauce und karamellisierten Orangen • Cremiger Zitronenkäsetorte auf hausgemachtes Eis von Bitterorangenmarmelade

03. RESTAURANT HOTEL MARINA

Passeig de sa Platja 3, Port de Sóller • Tel. 971 63 14 61
www.hotelmarinasoller.com • info@hotelmarinasoller.com

Ensalada tibia de pollo cocido a baja temperatura al vacío con naranja y hierba
Salmón fresco sobre lecho de espinacas con salsa de naranja y cava
Tarta de chocolate y naranja con sorbete de su propio jugo

Salad with Chicken vacuum Cooked by low temperature with orange & herbs
Fresh salmon on a bed of spinach with orange sauce and champagne
Chocolate and orange cake with sorbet of his own juice

Salat mit Hühnchen, Niedertemperatur-Vakuum Gekocht mit Orange & Kräuter
Frischer Lachs auf einem Bett aus Spinat mit Orangensauce und Champagner
Schokoladen und Orangenkuchen mit Sorbet von seinem eigenen Saft

09. RESTAURANT SÓLLER BEACH (HOTEL GENEROSO)

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

Rotllo de salmó amb formatge fresc, taronja i avellanes
Filet de vedella amb puré de moniato i reducció de porto i taronja
Mousse de xocolata blanca, taronja i gíngebre

Rollo de salmón con queso fresco, naranja y avellanas
Solomillo de ternera con puré de moniato y reducción de oporto y naranja
Mousse de chocolate blanco, naranja y jengibre

Salmon roll with cream cheese, orange and hazelnuts
Beef tenderloin with sweet potato puree in port wine and orange reduction
Mousse of white chocolate, orange and ginger

Lachsrollchen mit Frischkäse, Orangen und Haselnüssen
Rinderfilet mit Süßkartoffelpüree und Portwein- und Orangereduktion
Mousse von weißer Schokolade, Orange und Ingwer

04. RESTAURANT LAS OLAS

Passeig Es Través 4, Port de Sóller • Tel. 971 63 25 15
xiscalasolas@hotmail.com

EXCEPTE DIUMENGES-EXCEPTO DOMINGOS-EXCEPT SUNDAYS-AUSSER SONNTAGS
Cocktail de benvinguda • Rotllet de salmó marinat amb vinagreta de cítrics • Cuxa d'anec amb salsa de taronja sobre patata panadera i verdures • Sorbet de taronges de Sóller

Cocktail de bienvenida • Rollitos de salmón marinado con aliño de cítricos • Muslo de pato confitado con salsa de naranja sobre patata panadera y verduras • Sorbete de naranjas de Sóller

Welcome cocktail • Marinated salmon roll with citric dressing • Confit duck leg with orange sauce on potatoes slices and vegetables • Sóller orange's sorbet

Begrüßungscocktail • Mariniertes Lachs rollt mit Zitrus-Dressing • Confit Entenkeule mit Orangensauce über Scheiben geschnittenen Kartoffeln und Gemüse • Sóller Orangen Sorbet

10. RESTAURANT MAR Y SOL

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

Amanida amb bacallà fumat i taronges de Sóller
Filet ibèric amb salsa de taronja de Sóller
Flam de taronja amb gelat de taronja de Sóller

Ensalada con bacalao ahumado y naranjas de Sóller
Solomillo ibérico con salsa de naranja de Sóller
Flan de naranja con helado de naranja de Sóller

Salad with smoked cod and oranges from Sóller
Filet of Iberian Pigs sirloin with Sóller orange sauce
Orange flan with Sóller orange icecream

Salat mit geräuchertem Kabeljau und Orangen aus Sóller
Lendenfilet vom Iberischen Schwein mit Sauce von Orangen aus Sóller
Orangenflan mit Orangeneis aus Sóller

Veniu a
assaborir-
los 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 ESPIRITU de las NARANJAS de SÓLLER

Angel d'Or - el licor natural y afruitado 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. RESTAURANT BALEAR

c/ Sta. Caterina d'Alexandria, 14, Port de Sóller
Tel. 971 63 15 24

Carpaccio de salmó amb taronja de Sóller
Filet de turbot sobre verdura amb salsa de taronja de Sóller
Sorbete de taronja

Carpaccio de salmón a la taronja de Sóller
Filete de rodaballo sobre verdura con salsa de naranjas de Sóller
Sorbete de naranja

Smoked Salmón carpaccio with Orange Sóller
Turbot fillet on vegetables with Orange sauce Sóller
Sorbete jeruk

Geraucherter lachs-carpaccio mit Orange Sóller
Steinbuttfilet auf gemüse mit Orange-sauce Sóller
Orangensorbet

16. RESTAURANT CASA ÁLVARO

c/ Vicari Pastor, 17, Sóller • Tel. 871 709 315

Amanida d'aranges amb vinagreta de mostassa • Vieires amb pure de moniato cruixent de batata i escuma de cava cítrica • Bacallà a baixa temperatura en essència de mar i cabell de taronja • Costella de be glacejat de taronja amb quinoa i patata • Postre Escuma de taronja

Ensalada de pomelos con vinagreta de mostaza • Vieiras con puré de boniato crujiente de batata y espuma de cava cítrica • Bacalao a baja temperatura en esencia de mar y cabello de naranja • Costilla de cordero glaseado de naranja con quinoa y patata • Postre Espuma de naranja

Grapefruit salad with mustard vinaigrette • Scallops with sweet potato puree, crispy sweet potato and citrus foam cava • Cod low temperature In essence sea and hair orange • Lamb chops glazed in orange with truffled potato and quinoa • Dessert orange foam

17. RESTAURANT CAN LLUIS

Ctra. Desviament, 10, Sóller • Tel. 971 63 34 16

Amanida tèbia de llagostins amb vinagreta de llimona i llima
Medallons de filet amb salsa de taronja "Canoneta", gratinat de patata i verdures a la brasa
Crepes amb gelat de taronja i llimona, encenalls de llima i caramell

Ensalada templada de langostinos con vinagreta de limón y lima
Medallones de solomillo con salsa de naranja "Canoneta", patata gratinada y verduras al grill
Crepes con helado de naranja y limón, virutas de lima y caramelo

Warm salad of king prawns with lemon and lime vinaigrette
Sirloin medallions with "Canoneta" orange sauce, au gratin potatoes and grilled vegetables
Crepes with orange and lemon ice, lime chips and caramel

Warmer Salat des Königs Garnelen mit Zitrone und Limetten-Vinaigrette
Filet-Medallions mit Sauce aus Orange "Canoneta", Kartoffelgratin und gegilltes Gemüse
Crepes mit Orange und Zitrone Eis, Limettenspäne und Karamell

18. RESTAURANT SA CUINA D'EN MARC

c/ Arbona Colom, 6, Fornalutx. Tel. 971 63 03 68
www.lacuinadenmarc.com

Caneló de cua de bou confitada amb salsa de taronja
Bacallà cuinat a baixa temperatura amb aroma d'herba lluisa servit amb patata "xafada" i allioli de cítrics
Textures de taronja

Canelón de rabo de toro servido con salsa de naranja
Bacalao cocinado a baja temperatura con aroma de hierba lusa, servido con patata "chafada" y alioli de cítricos
Textures de naranja

Oxtail canelloni served with orange sauce
Cod confit in olive oil, flavoured with lemon verbena, and served with mashed potatoes and citrus "alioli"
Orange textures

19. RESTAURANT MIRADOR DE SES BARQUES

Ctra. Puig Major, 45, Sóller • Tel. 971 63 07 92

Pa amb oli amb taronja i formatge Mahonès
Conill amb ceba i taronja
Mousse de llimona i xocolata blanca

"Pa amb oli" con naranja y queso Mahonés
Conejo con cebolla y naranja
Mousse de limón y chocolate blanco

"Pa amb oli" with orange and Mahon cheese
Rabbit with onions and orange
Lemon and white chocolate mousse

"Pa amb oli" mit Orangen und Mahon-Käse
Kaninchen mit Zwiebeln und Orangen
Mousse Zitrone und weißer Schokolade