

PROGRAMA XIV FIRA I JORNADA DE LA TARONJA DE LA VALL DE SÓLLER
Els dies previs s'exposarà a l'entrada de l'Ajuntament un recipient ple de taronges per el concurs **QUANTES TARONGES TENC?**, endevina quantes n'hi ha i guanya un lot de productes selectes de Taronja i cítrics!

DIES 5, 6 I 7 de març

CURS DE PODA al centre Capvespre de la Cooperativa de Sant Bartomeu, a càrrec de XAVIER FURIÓ, tècnic especialista de l'estació experimental de Carcaixent. Co-financat per FOGAIBA-Conselleria d'Agricultura i Pesca, Ajuntament de Sòller i Associació Hotelera de Sòller.

DIVENDRES 20 de març

18.00h - 20.00h. A l'Alameda, **Taller de cuina per a infants**, a càrrec de **COOK&PLAY**, preu 6€. Informació i inscripcions al tel. 628138090 i al correu m.orozcó@cookandplay.es (se podrà participar amb inscripcions al moment, si hi ha vacants)

21.00h. Al Centre Capvespre de la Cooperativa de Sòller, entrega premi **Medalla d'Or de la Cooperativa Agrícola de Sant Bartomeu**.

19.00h. NIT TARONJA. Gastro-taronja degustació i música en directe.

19.00h. A la plaça i centre de Sòller. Inic de la **ruta de TAPES I PINXOS AMB CÍTRICS - pinxo o tapa + beguda, 5€** (als establiments adherits)

19.00h. Música en directe, amb els grups EMPELTATS, SE TREMPA i SONATS DISSABTE 21 de març

10.00h - 16.00h. XIV FIRA DE LA TARONJA DE LA VALL DE SÓLLER, a la Plaça Constitució

- **Exposició de varietats de cítrics, a càrrec de la Cooperativa Agrícola.** L'exposició romandrà exposada a l'entrada de l'Ajuntament del 22 de març al 05 de d'abril.

- **Mercat de la Taronja amb productes de taronja i cítrics.** Mostra i venda de productes relacionats amb el cítrics.

- **Mercat d'Artesania de Sòller.** Mostra i venda d'artesanial i productes tradicionals

- **Mostra gastronòmica i de comerç a la Plaça Constitució, Mercat Municipal i carrers Comercials.**

- **Ruta de TAPES I PINXOS AMB CÍTRICS - pinxo o tapa + beguda, 5€** (als establiments adherits)

10.00h - 16.00h. Tallers de cuina per a infants, a càrrec de **COOK&PLAY**, preu 6€. Informació i inscripcions al tel. 628 138 090 i al correu m.orozcó@cookandplay.es (se podrà participar amb inscripcions al moment, si hi ha vacants)

10.00h - 13.00h. Jornada de taquilla inversa al MUSEU DE SÓLLER (C Sa Mar, 9)

11.30h. INAUGURACIÓ DE LA FIRA. A càrrec de la Sra. Lluïa Oliver Coll (Padrina de la Fira). Autoritats i Valentés Dones.

11.30h - 16.00h. A la Pl. Constitució. **Degustacions selectes elaborades amb taronges i cítrics a 3 €.** - **A càrrec de: Aímia Hotel&Airecel Restaurant, Can Gata, Ca'n Pinxo, Don Pedro Café Bistró, Gran Hotel Sòller, Restaurant Es Canyis, Restaurant El Guia (Ca's Pentinador) i Sa Cuina d'en Marc.**

12.00h. A la Pl. Constitució, Recompte de taronges del concurs **QUANTES TARONGES TENC?** amb la col·laboració especial de **MIQUEL MONTORO.**

13.00h. A la Pl. Constitució, **Concurs de Taronja Canoneta de Sòller 2020.** (Informació i inscripcions a la Cooperativa Agrícola, tel. 971 63 02 94)

14.00h Proclamació del guanyadors i finalistes dels concursos.

14.30h - 16.00h Concert amb **AnimAcústica**

16.00h. Visita guiada **El patrimoni hidràulic de Sòller**, a càrrec de **Miquel Gual.**

Lloc de trobada: davant l'Ajuntament de Sòller. Es recomana dur calcat adequat per a caminar. Places limitades. Reserves a turisme@sa-soller.es o al telèfon 971 63 84 58 de dilluns a divendres de 9h a 14h. (Preu: 5 €)

DIUMENGE 22 de març

10.00h - 16.00h **Mercat d'Artesania de Sòller.** Mostra i venda d'artesanial, productes tradicionals i de la Taronja.

10.00h - 14:00h Al Centre Capvespre. **Mostra de les Varietats de Locals de Taronja i visita guiada a horts de cultiu de taronja i cítrics**, per iniciativa de l'Associació Varietats Locals i Financat per FOGAIBA Conselleria d'Agricultura i Pesca, a càrrec de **Josep Morà Serra**, tècnic especialitzat en cítrics. Inscripció al telèfon 971 63 02 94 (de dilluns a divendres 9h a 17h). advcitrics@cooperativasoller.com

DIJOUS 26 de març

17.00h.Conferència Fertilització de Cítrics, al centre Capvespre de la Cooperativa de Sant Bartomeu, a càrrec de **ANA QUINONES**, investigadora de IMA, especialitzada en l'estudi de la fertilització dels cítrics. Co-financat per FOGAIBA-Conselleria d'Agricultura i Pesca. Ajuntament de Sòller i Associació Hotelera de Sòller.

DISSABTE 28 de març

10.00h - 16.00h. FIRA DE LA TARONJA DE LA VALL DE SÓLLER, a la Plaça Constitució

- **Mercat de la Taronja amb productes de taronja i cítrics.** Mostra i venda de productes relacionats amb el cítrics.

- **Mercat d'Artesania de Sòller.** Mostra i venda d'artesanial i productes tradicionals

- **Mostra gastronòmica i de comerç a la Plaça Constitució, Mercat Municipal i carrers Comercials.**

- **Ruta de TAPES I PINXOS AMB CÍTRICS - pinxo o tapa + beguda, 5€-** (als establiments adherits)

10.00h - 13.00h. Jornada de taquilla inversa al MUSEU DE SÓLLER (Carrer de Sa Mar, 9)

10.00h - 16.00h Tallers de cuina per a infants, a càrrec de **COOK&PLAY**, preu 6€. Informació i inscripcions al tel. 628138090 i al correu m.orozcó@cookandplay.es (se podrà participar amb inscripcions al moment, si hi ha vacants)

11.00h - 14.00h. A la Pl. Constitució, **tallers infantils amb taronja i cítrics per fer en família**, a càrrec de **MÉS CULTURA.**

11.30h. A la Pl. Constitució, **SHOWCOOKING** amb cítrics, a càrrec de **Juan Antonio Fernández Vila**, professor de cuina.

11.30h - 16.00h. A la Pl. Constitució. **Degustacions selectes elaborades amb taronges i cítrics.**

12.30h. A la Pl. Constitució, **Concert de la Banda Jove de Sòller**

13.00h Proclamació del guanyadors i finalistes del Concurs de mostradors.

DIUMENGE 29 de març

10.00h - 16.00h **Mercat d'Artesania de Sòller.** Mostra i venda d'artesanial, productes tradicionals i de la Taronja.

DISSABTE 4 d'abril

10.00h Al Jardí Botànic de Sòller. Cicle tallers **DE L'HORT A LA CUINA: 'Els cítrics?'**. Amb l'agronom **Llorenç Payeras** i el mestre cuiner Juan Antonio Fernández. Financat per FOGAIBA-Conselleria d'Agricultura i Pesca. Places limitades. Cal inscripció prèvia per correu-e a educacio@jardibotanicedesoller.org

A Fornalutx:

DILLUNS I DIMARTS DIA 2 i 3 d'abril
Concurs de Dibuix Infantil a la Biblioteca Municipal.

DISSABTE DIA 4 d'abril a la Pl. d'Espanya de Fornalutx.
Al llarg del capvespre. Votació popular del Concurs de Dibuix

17.30h. Lliurament de premis de Dibuix Infantil a la Plaça.

18.00h. CONCURS de Coques de taronja o cítrics. Col·labora Associació tercera edat de Fornalutx i Xeremiers.

19.00h. Lliurament de premis i guardons Taronja d'Or amb la música dels **Xeremiers de Fornalutx. Guardó Taronja d'Or, a Andreu Rullan Ferrer** (Finca Ca's Curial), a títol pòstum. **Guardó Taronja d'Or, a Margalida Puig Colom i Miquel Àngel Pons Marcos**

19.30h. Música en directe, a càrrec de **BLUES I ALTRES HERBES.**

Tren especial els dissabtes de les FIRES: 21 i 28 de març 13 € Del 20/03 al 05/04, MOSTRA GASTRONÒMICA (menús programa apart)

MENÚS TARONJA

JORNADES GASTRONÒMIQUES

del 20 de març al 5 d'abril

IMPRESIONANT RESERVAR TAULA / RESERVATION REQUIRED

RESTAURANTE LUNA 36

C/. Sa Lluna 36 · **Tel. 971 942 179** - info@luna36.es

RESERVAR CON 24H. DE ANTELACIÓN, SOLO MEDIODIA

Formatge de cabra gratinat amb confitura agra de taronja, pistatxos, pinyons i torrades al romani

Queso de cabra gratinado con confitura agria de Naranja, pistachos, piñones y tostas al romero

Gratinated goatschees with bitter orange marmalade, pistachios, pine nuts and rosemary toast

Filet de llobarro marinat en escabech de tatonja i verdures

Filete de lubina marinado en escabeche de Naranja y Verduras

Seabass filet marinated in an orange and vegetable escabeche

Coca de taronja i ametlla amb cremós de xocolata blanca, aigua de tarongina i fruits secs caramelitzats

Coca de Naranja y almendras con cremoso de chocolate blanco, agua de Azahar y frutos secos caramelizados

Orange and almond cake with white chocolate cream, orange blossom water and caramelised nuts

RESTAURANT CAN GATA

C/. Sa Lluna, 51. Sòller · **Tel. 971 63 86 34**

Aperitiu de vermut i suc de taronja

Aperitivo de vermut y zumo de naranja

Appetizer of vermouth and orange juice

Ensalada de taronja amb cuixot cruixent

Ensalada de naranja con crujiente de jamón serrano

Orange salad with crunchy serrano ham

Boliquet de pitera d'endiots amb salsa s'aranja

Rollito de pechuga de pavo con salsa de pomelo

Turkey breast roll with grapefruit sauce

Formatjada amb taronja

Quesada con naranja.

Cheesecake with orange

Käsekuchen mit Orange

DO DE PIT

Plaça d'Àmerica, 2. Sòller · **Tel. 651 70 12 93**

RESERVAR CON 24H. DE ANTELACION

Goyza i salsa Ponzu

Goyza i salsa Ponzu

Vegetable gyozas with Ponzu sauce

"Pa amb oli" en tarro con bacalao, naranja y tomate seco

Pa amb oli en copa amb bacallà i taronja

Pa amb oli in a cup with cod and Soller orange

Lingote de lechona a baja temperatura, chutney de remolacha y naranja, chips de boniato y berro

Planxa de porcella a baixa temperatura, xutney de remolatxa i taronja, xips de moneato i creïxens

Low temperature boneless Majorcan suckling pig with beetroot and orange chutney, sweet potato chips and watercress

Helado de naranja "Fet a Sòller" con vodka

Gelat de taronja "Fet a Sòller" amb vodka

Orange "Fet a Sòller" ice cream with vodka

BARRETES RESTAURANT (HOTEL CA'L BISBE)

C/. Bisbe Nadal, 2 · **Tel. 971 63 12 28**

barretesrestaurant@gmail.com

Croqueta de pollo asado y lima

Croqueta de pollastre rostit i lima

Roasted chicken and lime croquet

Sa nostra versió d'un entropa de calamars

Nuestra versión del bocata de calamares con mayonesa de naranja y brotes frescos

Our version of the squids sandwich

Bacalao crujiente sobre arroz meloso de cítricos,

Bacallà cruixent sobre arròs melós de cítrics,

reducció de taronja i 'jamón' d'ànec

Cod fish crispy over citrus fruits risotto, duck ham and orange reduction

"Gató" de naranja, sorbete de naranja y sopa de chocolate blanco

Gató de taronja, sorbet de taronja i sopa de xoco blanc i taronja

amb un toc de pebre bo

Orange "Gató"

PREUS · PRECIOS
PRICES · PREISE
Menú degustació
Menú degustación
Tasting Menus
Degustationsmenüs

23€

Bebidas no incluidas · Begudes no incloses
Drinks not included · Getränke nicht begriffen



RESTAURANT EL GUIA (CA'S PENTINADOR)

C/. Castanyer, 2. Sòller · **Tel. 971 63 02 27**

info@hotelelguia.com - www.hotelelguia.com

Ensalada amb cítrics de la vall amb llagostins i vinagreta de taronja

Ensalada con cítricos del valle con langostinos y vinagreta de naranja

Salad with citrus, prawns and orange vinaigrette

Merluza rosada cocinado "a la meunière"

Merluza rosada cocinado "a la meunière"

with an orange sauce and seasonal vegetables

Nuestra tarta de la casa con limón y merengue

Our Homemade pie with lemon and meringue.

Unsere Hausgemachte Kuchen mit Zitrone und Baiser

Merluza rosada cocinado "a la meunière"

Merluza rosada cocinado "a la meunière"

Merluza rosada cocinado "a la meunière"

Merluza rosada cocinado "a la meunière"

Merluza rosada cocinado "a la meunière"

Merluza rosada cocinado "a la meunière"

Merluza rosada cocinado "a la meunière"

Merluza rosada cocinado "a la meunière"

Merluza rosada cocinado "a la meunière"

Merluza rosada cocinado "a la meunière"

Merluza rosada cocinado "a la meunière"

Merluza rosada cocinado "a la meunière"

Merluza rosada cocinado "a la meunière"

Merluza rosada cocinado "a la meunière"

Merluza rosada cocinado "a la meunière"

Merluza rosada cocinado "a la meunière"

Merluza rosada cocinado "a la meunière"

Merluza rosada cocinado "a la meunière"

Merluza rosada cocinado "a la meunière"

Merluza rosada cocinado "a la meunière"

Merluza rosada cocinado "a la meunière"

Merluza rosada cocinado "a la meunière"

Merluza rosada cocinado "a la meunière"

Merluza rosada cocinado "a la meunière"

Merluza rosada cocinado "a la meunière"

Merluza rosada cocinado "a la meunière"

Merluza rosada cocinado "a la meunière"

GRAN HOTEL SÓLLER

C/. Romaguera, 18. Sòller · **Tel. 971 63 86 86**

info@granhotelsoller.com

Amanida de remolatxa, espinacs i anous

Ensalada de remolacha, espinacas y nueces

con queso de cabra y vinagreta de naranja

Rote-Beete Salat mit Spinat, Nüssen, Ziegenkäse und Orangenvinaigrette

Ratjada a la taronja amb xitxols a la parisenca

Raya a la naranja con guisantes a la parisina

Orangen-Rochenfisch mit Pariser Erbsen

Orange ray with Parisian peas

Sopa de taronja amb tall de xocolata 70% amb sorbet d'herba-sana

Sopa de naranja con corte de chocolate 70% y sorbete de hierba buena

Orangensuppe mit 70% Schokolade und Minze-Sorbet

Orange soup with 70% chocolate slice and mint sorbet

SA CUINA D'EN MARC

Camí de sa Figuera, 10. Sòller · **Tel. 971 63 98 64**

sacuinadenmarc@gmail.com - www.lacuinadenmarc.com

Ravioli de ratjada i salsa de taronja

Ravioli de raya y salsa de naranja

Skate ravioli with Orange sauce

Galtes de bou amb vinagreta de cítrics i saltejat de verdures

Carrileras de buey con vinagreta de cítricos y salteado de verduras

Beef cheeks with citrus vinaigrette and sauteed vegetables

Orange pie

RESTAURANTE CAFÉ MED

C/. Sa Plaça, 7 Fornalutx · **Tel. 971 630 900**

cafemedmallorca@gmail.com

Ensalada de mejillones con espárragos y vinagreta de naranja

Mussels salad with asparagus and orange vinegar

Lauwarmer Miesmuschelsalat mit Spargel und Orangenvinaigrette

Pollo campero relleno en salsa de naranja-romero con verduras

Stuffed chicken with rosemary and orange sauce and vegetables

Gefüllte Bauernhuhn mit Orangen-Rosmarinsauce und Gemüse

Brownie de boniato y naranja con helado de algarroba

Orange and sweet potato brownie with carob beans ice cream

Orangen-Süsskartoffel Brownie mit Johannisbrotkernen

CA'N PINTXO

Carrer de la Rectoria, 1 · **Tel. 971 63 16 43**

Smoothie de naranja y piña con espuma de limón

Smoothie de taronja i pinya amb escuma de llimona

Orange - pineapple smoothie with lemon foam

Berenjena a la llama con sésamo, corvina asada y curry de naranja

Alberginia a la flama amb sèsam, corbina rostida i curri de taronja

Flamed eggplant with sesame, roasted sea bass and orange curry

Canelón de porcella confitada a la naranja, puré de zanahoria y naranja con guiso de tomates y mantequilla de hierbas

Caneló de porcella confitada a la taronja, puré de pastanaga i taronja amb aguiat de domàtiques i mantega d'herbes

Cannelloni of suckling pig cooked slowly with orange, carrot and orange puree, tomato stew and herb butter

Savarin de Naranja con chocolate negro y romero

Savarin de Taronja amb xocolata negra i romani

Orange "Savarin" with dark chocolate and rosemary

