

MENÚ DE  
NOCHEVIEJA  
2017

[ Menu ]

NEW YEAR'S  
EVE DINNER  
2017

Pan de aceite de la casa  
Mahonesa Taronja Negre  
Surtido de embutidos gourmet de Mallorca  
Tartar de pescado y vieiras con cítricos  
Concha moluscos gratinada con queso de Menorca

Home olive oil bread  
Taronja Negre maionnaise  
Mallorca's assorted gourmet cold meats  
Fish and scallops tartar with citrus  
Seafood shell grilled with Menorcan Cheese

Crema de calabaza con naranja y mariscos  
Merluza con setas y salsa de hierbas frescas  
Picantón relleno de foie y trufa con zanahorias  
en texturas

Squash cream soup with orange and seafood  
Hake with wild mushrooms and fresh herbs sauce  
Coquelet filled with foie and truffle with carrot  
in textures

Panal de Chocolate con crema de turrón  
y frutos rojos

Chocolate honeycomb with nougat cream  
and red berries

Cóctel de bienvenida  
Vinos seleccionados  
Copa de cava y uvas de la suerte  
Aguas y cafés

Welcome cocktail  
Selection of wines  
Glass of sparkling wine and New Year's grapes  
Water and coffees

**110€ por persona**  
[IVA incluido]

**110€ per person**  
[VAT incl.]



TARONJA NEGRE  
MAR

MENÚ ESPECIAL  
NAVIDAD Y DÍA DE  
SANT ESTEVE 2017

# [Menu]

SPECIAL CHRISTMAS  
AND SAINT STEVE  
MENU 2017

Pan de aceite y mahonesa de la casa  
Coca de algas con tártaro de langostino y mejillones  
Consomé de setas con yema y queso mahonés  
Cerdo ibérico glaseado con granada y puré de castañas  
Biscuit helado de avellanas con chocolate caliente

—  
**35€**

[IVA incluido]

Olive oil bread and taronja maionnaise  
Seaweed pastry with prawns and mussels tartare  
Wild mushrooms consomme with yolk and Mahon Cheese  
Pommegranate glazed Iberian pork with chestnut pure  
Frozen hazelnut biscuit with warm chocolate

—  
**35€**

[VAT incl.]



TARONJA NEGRE  
MAR

RESERVAS  
971 40 57 68

[ Menu ]  
TAKE AWAY

ORDERS  
971 40 57 68

Pan de aceite de la casa  
Crema de calabaza con naranja y mariscos  
Picantón relleno con salsa de frutas  
Sopa de avellanas con chocolate y peras

Home olive oil bread  
Squash cream soup with orange and seafood  
Coquelet filled with fruits sauce  
Hazelnut soup with chocolate and pears

Sólo se sirve el 31 de diciembre.  
Encargos antes del 29 de diciembre.  
Recogida entre las 14.00 y las 16.00 del 31 de diciembre  
Pago en metálico en la recogida del pedido.

Only served on December 31st.  
Orders before December 29th.  
Pick-ups from 2 to 4 p.m. on Dec. 31st.  
Payment in cash upon pick-up.

25€

[IVA incluido]

25€

[VAT incl.]

PUNTOS DE RECOGIDA  
PICK-UP LOCATIONS

Taronja Negra Mar -Palma  
Muelle Pelaires s/n  
Club de Mar-Mallorca

Bou Restaurant - Sa Coma  
C. de les Liles s/n



TARONJA NEGRE  
MAR