

Restaurant - Residencia



Son Floriana
Desde 1986



¡Esta Nochevieja, llévate el sabor de Son Floriana a casa!

Delicias Son Floriana

Mil hojas de mango con queso de cabra y salsa de Merlot dulce

Bombón de sobrasada y miel de romero con chocolate amargo

Tártaro de tomate de ramallet y anchoa de Santoña

Platos principales

Crema de mariscos con perlas de verduras y pasta choux

Suprema de rodaballo sobre nueces, pan caramelizado, perifollo tuberoso y yema mejida

Presas ibéricas de bellota a baja temperatura con salsa Viña Veritas, manzana y castaña caramelizada

Postre

Mil hojas de mousse de turrón y frutas escarchadas



Reservas hasta el 26 de diciembre. Recogida el 31 de diciembre de 18:00 a 19:30h.

Avda. Magnolia s/n · Cala Bona · INFO: t. 971 586 075

Restaurant - Residencia



Son Floriana
Desde 1986

**Take
away
Menu**

**This New Year's Eve, take the taste
of Son Floriana to enjoy at home!**

Son Floriana' Delights

Mango mille-feuille with goat 's cheese
& sweet Merlot sauce

Sobrasada & rosemary honey bonbon with dark chocolate

Ramallet tomato & Santoña anchovy tartar

Main Dishes

Cream of seafood with vegetable pearls & choux pastry

Turbot supreme on walnuts, caramelised bread,
parsnip chervil & egg flip

Low temperature acorn-fed Iberian pork with Viña Veritas
sauce, caramelised apple & chestnuts

Dessert

Mille-feuille of seasonal turrón mousse & candied fruit



Reservations can be made up to December 26th.
To be picked up on December 31st from 18:00 to 19:30h.

Avda. Magnolia s/n · Cala Bona · INFO: t. 971 586 075

Restaurant - Residencia



Son Floriana
Desde 1986

**Take
away
Menü**

Genießen Sie zu Hause den Geschmack von Son Floriana an Silvester!

Leckerbissen Son Floriana

Millefeuille mit Mango, Ziegenkäse und süßer
Merlot-Sauce

Sobrassada-Praline mit Rosmarin-Honig und bitterer
Schokolade

Tatar mit Ramallet-Tomate und Santoña-Anchovis

Hauptgerichte

Meeresfrüchte-Creme mit Gemüseperlen und Brandteig
Steinbutt Suprême auf Walnüssen, karamellisiertem Brot,
Kerbelrübe und Eigelb

Iberische Schweinelende aus Eichelmast
niedrigtemperiert geschmort mit Sauce Viña Veritas,
Apfel und karamellisierten Maronen

Postre

Millefeuille mit Mandel-Mousse und kandierten Früchten



Bestellungen bis 26. Dezember. Abholung am 31. Dezember zwischen 18:00 und 19:30 Uhr.

Avda. Magnolia s/n · Cala Bona · INFO: t. 971 586 075