

Restaurant - Residencia



Son Floriana
Desde 1986

Entrantes

€

- Jamón de bodega 25,90
- Surtido de croquetas caseras: 13,90
Negra de sepia con alioli ① ③ ⑥ ⑦ ⑫ ⑭
Pollo con curry y mahonesa de Kimchi ① ③ ⑦ ⑩
Boletus, queso de cabra y puerro ① ③ ⑦ ⑫
- Brochetas de langostino en tempura
con crujiente de puerros y zanahoria ① ② ⑥ ⑫ 11,90
- Ceviche de lubina y aguacate
con chalotas estofadas y tirabeques ④ 18,95
- Pulpo a la brasa con Parmentier de patata
y cilantro ⑭ 23,50
- Gambas al ajillo ② ⑫ 17,90

Ensaladas

- Cóctel de gambas y naranja mallorquina
con vinagreta de arándanos ② ⑫ 20,90
- Tataki de atún con ensalada de espinacas,
remolacha y sésamo ① ③ ④ ⑧ ⑪ ⑫ 22,50
- Ensalada de berros con queso de cabra,
piñones tostados y vinagreta de miel
① ⑥ ⑦ ⑧ ⑪ ⑫ 14,90

Cremas y sopas

- Crema de marisco con cigala
y crujiente de sepia ① ② ④ ⑥ ⑨ ⑫ ⑭ 16,50
- Crema de calabaza con queso mahonés ⑦ ⑧ 12,50

Pastas y arroces

- Canelón meloso de ave de corral, foie
y setas ① ③ ⑦ 19,90
- Espagueti al nero di sepia con compota de tomate,
almejas y gambas langostineras ① ② ③ ⑫ ⑭ 20,90
- Ravioli relleno de gambas
con sobrasada ① ② ③ ④ ⑦ ⑨ ⑫ ⑭ 17,50
- Risotto trufado con seitán
y alcachofas (vegetariano) ① ③ ⑥ ⑦ ⑨ 21,90
- Chow Mein con verduras
y salsa de soja (vegano) ⑧ ⑪ 16,90
- Paella al gusto (min. 2 personas)
(por encargo 1 día de antelación, consultar precio)

€

Pescados

- Rodaballo a la plancha con hummus y romesco marinero ① ② ④ ⑧ ⑪ ⑫ 28,90
- Suquet de rape con langostinos y patata al azafrán ① ② ④ ⑫ ⑭ 29,50
- Bacalao ahumado, crujiente de berenjena y puré de calabaza ② ④ ⑦ ⑫ 25,90

Carnes

- Pluma ibérica con cremoso de almendra y patata confitada ⑦ ⑧ ⑨ ⑫ 26,50
- Solomillo de ternera con foie y manzana braseada ① ⑫ 31,90
- Carré de cordero a la miel de romero con patata al gratén y brocheta de verduras ① ⑥ ⑦ ⑨ ⑩ ⑫ 34,90

Sugerencias

Clásicos Son Floriana

- Steak tartar de ternera estilo Son Floriana ① ③ ④ ⑩ ⑫ 33,90
- Chateaubriand con verduras y salsa bearnesa (mínimo 2 personas) ③ ⑦ ⑫ 34,50 pp
- Jarrete de cordero lechal mallorquín con peras y reducción de merlot ⑫ 27,50
- Lubina a la sal (mínimo 2 personas) ④ 29,50 pp

Petits plats

- Espagueti Boloñesa o Carbonara ① ⑦ 7,90
- Nuggets de pescado o de pollo ① ⑦ ⑧ 9,50
- Croquetas de pollo ① ⑦ ⑧ 7,50

Postres

€

- Semifrío de coco con chocolate blanco al curry y quenelle de limón ③ ⑥ ⑦ ⑫ 9,50
- Coulant de chocolate caliente con helado de Sóller y crema inglesa de café ① ③ ⑦ ⑧ ⑫ ⑭ 9,50
- Rollitos de mango y requesón con tierra de cacao y helado Viña Veritas ① ③ ⑥ ⑦ ⑫ 9,50
- Sabayón semifrío con frutos del bosque y espuma de yogur con citronela ③ ⑥ ⑦ ⑫ 8,50
- Panacota al moscatel de Mallorca con sopa de fresones a la mostaza y balsámico ⑦ ⑩ ⑫ 8,50
- Crepes Suzette con helado de almendras y gelatina de higos (min 2 personas) ① ③ ⑦ ⑧ ⑫ 13,50 pp

Alérgenos:

- | | |
|------------------------|----------------------------------|
| ① Cereales con gluten | ⑧ Frutos secos |
| ② Crustáceos y marisco | ⑨ Apio |
| ③ Huevo | ⑩ Mostaza |
| ④ Pescado | ⑪ Sésamo |
| ⑤ Cacahuete | ⑫ Anhídrido sulfuroso y sulfitos |
| ⑥ Soja | ⑬ Altramuces |
| ⑦ Lácteos | ⑭ Moluscos |

Si usted es alérgico a algún alimento rogamos nos lo comunique al pedir la comida. Surtido de pan: 3€ por persona. (Si no desea que se le sirva el pan, por favor comuníquelo). IVA incluido.

Menús para celíacos.

Restaurant - Residencia



Son Floriana
Desde 1986

Starters	€
• Bodega Serrano ham	25,90
• Assorted home made croquets:	13,90
Black cuttlefish with garlic mayonnaise ① ③ ⑥ ⑦ ⑫ ⑭	
Curried chicken & kimchi mayo ① ③ ⑦ ⑩	
Boletus, goat's cheese & leak ① ③ ⑦ ⑫	
• Prawns in tempura en brochette with crunchy leak & carrot ① ② ⑥ ⑫	11,90
• Sea bass & avocado ceviche with braised shallots & snow peas ④	18,95
• Char-grilled octopus with parmentier potatoes & coriander ⑭	23,50
• Prawns in garlic ② ⑫	17,90

Salads

• Prawn cocktail with Majorcan oranges & blueberry vinaigrette ② ⑫	20,90
• Tuna Tataki with spinach, beetroot & sesame salad ① ③ ④ ⑧ ⑪ ⑫	22,50
• Watercress salad with goat's cheese, toasted pine nuts & honey vinaigrette ① ⑥ ⑦ ⑧ ⑪ ⑫	14,90

Creams & soups

• Cream of seafood with crayfish & crunchy cuttlefish ① ② ④ ⑥ ⑨ ⑫ ⑭	16,50
• Pumpkin cream with Mahon cheese ⑦ ⑧	12,50

Pasta & rices

• Mellow cannelloni with poultry, foie & wild mushrooms ① ③ ⑦	19,90
• Black spaghetti with tomato compote, clams & prawns ① ② ③ ⑫ ⑭	20,90
• Ravioli filled with prawns & sobrasada ① ② ③ ④ ⑦ ⑨ ⑫ ⑭	17,50
• Truffled risotto with seitan & artichokes (vegetarian) ① ③ ⑥ ⑦ ⑨	21,90
• Vegetable chow mein with soy sauce (vegan) ⑧ ⑪	16,90
• Paella of your choice (min 2 people) (to be booked 1 day in advance. Consult price)	

Fish Dishes

€

- Turbot steak with hummus & seafood romesco ① ② ④ ⑧ ⑪ ⑫ 28,90
- Monk fish suquet with prawns, potatoes & saffron ① ② ④ ⑫ ⑭ 29,50
- Smoked cod, crispy aubergines & pumpkin puree ② ④ ⑦ ⑫ 25,90

Meat Dishes

- 'Feather' cut of Iberian pork with creamy almonds & confit potatoe ⑦ ⑧ ⑨ ⑫ 26,50
- Beef tenderloin with foie & baked apple ① ⑫ 31,90
- Honeyed rack of lamb with rosemary, potatoes au grain & vegetables en brochette ① ⑥ ⑦ ⑨ ⑩ ⑫ 34,90

Son Floriana Classics

- Son Floriana style steak tartar ① ③ ④ ⑩ ⑫ 33,90
- Chateaubriand with vegetables & béanaise sauce (min. 2 people) ③ ⑦ ⑫ 34,50 pp
- Majorcan suckling lamb shank with pears & reduced Merlot ⑫ 27,50
- Sea bass bream in salt (min. 2 people) ④ 29,50 pp

Petits plats

- Boloñesa or Carbonara spaghetti ① ⑦ 7,90
- Fish or chicken nuggets ① ⑦ ⑧ 9,50
- Chicken croquette ① ⑦ ⑧ 7,50

Dessert

€

- Coconut mi-froid with curried white chocolate & lemon quenelle ③ ⑥ ⑦ ⑫ 9,50
- Hot chocolate coulant with Soller ice cream & coffee flavoured custard ① ③ ⑦ ⑧ ⑫ ⑭ 9,50
- Mango & cottage cheese mini rolls with sprinkled cocoa & viña veritas ice cream ① ③ ⑥ ⑦ ⑫ 9,50
- Sabayon mi-froid with fruits of the forest & yogurt mousse with citronella ③ ⑥ ⑦ ⑫ 8,50
- Majorcan moscatel-flavoured panacotta with strawberry, mustard & balsamic coulis ⑦ ⑩ ⑫ 8,50
- Crepe Suzette with almond ice cream & fig jelly (min. 2 people) ① ③ ⑦ ⑧ ⑫ 13,50 pp

Allergens:

- | | |
|---------------|---------------------------------|
| ① Cereals | ⑧ Nuts |
| ② Crustaceans | ⑨ Celery |
| ③ Eggs | ⑩ Mustard |
| ④ Fish | ⑪ Sesame seeds |
| ⑤ Peanuts | ⑫ Sulphur dioxide and sulphites |
| ⑥ Soybeans | ⑬ Lupin |
| ⑦ Milky | ⑭ Molluscs |

If you have any kind of food allergy, please make it known when making your order. Assorted bread: 3 € per person. (If you prefer not to be served bread, please let us know). VAT included.
Gluten-free menus.

Restaurant - Residencia



Son Floriana
Desde 1986

Restaurant - Residencia



Son Floriana
Desde 1986

€

Entrées

- Jambon de bodega25,90
- Assortiment croquettes maison:13,90
 Noir de seiche avec aïoli ① ③ ⑥ ⑦ ⑫ ⑭
 Poulet au curry et mayonnaise de Kimchi ① ③ ⑦ ⑩
 Boletus, fromage de chèvre et poireau ① ③ ⑦ ⑫
- Brochette de grosse crevette en tempura
 avec poireaus croquants et carotte ① ② ⑥ ⑫11,90
- Ceviche de bar et avocat aux échalotes braisées
 et pois mange-tout ④18,95
- Poulpe grillé au parmentier de pommes
 de terre et coriandre ⑭23,50
- Gambas à l'ail ② ⑫17,90

Salades

- Cocktail de crevettes et orange de Majorque
 avec vinaigrette aux canneberges ② ⑫20,90
- Tataki de thon aux épinards betteraves
 et salade de sésame ① ③ ④ ⑧ ⑪ ⑫22,50
- Salade de cresson au fromage de chèvre, pignons
 de pin grillés et vinaigrette au miel ① ⑥ ⑦ ⑧ ⑪ ⑫14,90

Crèmes et soupes

- Crème de fruits de mer aux écrevisses
 et seiche croquante ① ② ④ ⑥ ⑨ ⑫ ⑭16,50
- Crème de potiron au fromage mahonés ⑦ ⑧12,50

Pâtes et riz

- Cannelloni sucré au foie de volaille
 et champignons ① ③ ⑦19,90
- Spaghetti au nero di sepia avec compote de tomates,
 palourdes et crevettes ① ② ③ ⑫ ⑭20,90
- Raviolis farcis aux crevettes
 à la sobrasada ① ② ③ ④ ⑦ ⑨ ⑫ ⑭17,50
- Risotto truffé au seitan
 et artichauts (Végétarien) ① ③ ⑥ ⑦ ⑨21,90
- Chow mein aux légumes
 et sauce soja (Végétarien) ⑧ ⑪16,90
- Paella au choix (min 2 personnes)
 (sur commande 1 jour à l'avance. Vérifier le prix)

Poissons

- Filet de turbot avec houmous
et romesco marin ① ② ④ ⑧ ⑪ ⑫28,90
- Suquet de lotte aux crevettes et pomme
de terre au safran ① ② ④ ⑫ ⑭29,50
- Cabillaud fumé, aubergine croustillante
et purée de potiron ② ④ ⑦ ⑫25,90

Viandes

- Plume ibérique à la crème d'amandes et pommes
de terre confites ⑦ ⑧ ⑨ ⑫26,50
- Faux-filet de bœuf au foie gras
et pomme braisée ① ⑫31,90
- Carré d'agneau au miel de romarin,
gratin de pommes de terre
et brochette de légumes ① ⑥ ⑦ ⑨ ⑩ ⑫34,90

Suggestions Classiques Son floriana

- Tartare de steak de bœuf
au style Son Floriana ① ③ ④ ⑩ ⑫33,90
- Chateaubriand avec légumes
et sauce béarnaise (minimum 2 personnes) ③ ⑦ ⑫ ...34,50 pp
- Jarret d'agneau de lait de Majorque avec
poires et réduction de merlot ⑫27,50
- Bar au sel (minimum 2 personnes) ④29,50 pp

Petits plats

- Espaghetti Boloñesa ou Carbonara ① ⑦7,90
- Nuggets de poisson ou de poulet ① ⑦ ⑧9,50
- Croquettes de poulet ① ⑦ ⑧7,50

Desserts

€

- Noix de coco mi-froide au curry de chocolat blanc et quenelle au citron ③ ⑥ ⑦ ⑫ 9,50
- Chocolat chaud coulant avec glace Sóller et crème anglaise au café ① ③ ⑦ ⑧ ⑫ ⑭ 9,50
- Rouleaux de mangue et fromage blanc au cacao et glace viña veritas ① ③ ⑥ ⑦ ⑫ 9,50
- Sabayon mi-froid aux fruits rouges et mousse de yogourt à la citronnelle ③ ⑥ ⑦ ⑫ 8,50
- Panacotta au muscat de Majorque avec soupe de moutarde aux fraises et sauce balsamique ⑦ ⑩ ⑫ 8,50
- Crêpes Suzette avec glace aux amandes et gelée de figues (min. 2 personnes) ① ③ ⑦ ⑧ ⑫ 13,50 pp

Allergènes:

- | | |
|------------------------------|-----------------------------------|
| ① Céréales avec gluten | ⑧ Fruits secs |
| ② Crustacés et fruits de mer | ⑨ Céleri |
| ③ Oeuf | ⑩ Moutarde |
| ④ Poisson | ⑪ Sésame |
| ⑤ Cachouète | ⑫ Anhydride sulfureux et sulfites |
| ⑥ Soja | ⑬ Lupins |
| ⑦ La laiterie | ⑭ Mollusques |

Si vous êtes allergique à certains aliments, veuillez nous informer en faisant la commande de la nourriture. Assortiment du pain 3€ p.p. (Si vous ne voulez pas être servi du pain, s'il vous plaît laissez-nous savoir).

Prix en TTC. Menus pour Coeliaques.

Vorspeisen

€

- Spanischer Bodega-Schinken 25,90
- Auswahl hausgemachter Krokette(n): 13,90
Schwarze Krokette mit Sepia und Alioli ① ③ ⑥ ⑦ ⑫ ⑭ ...
Hähnchen mit Curry und Kimchie-Mayonnaise ① ③ ⑦ ⑩
Pilzen, Ziegenkäse und Porree ① ③ ⑦ ⑫
- Garnelenspiess in Tempura mit knusprigen
Porree und Möhren ① ② ⑥ ⑫ 11,90
- Wolfsbarsch-Avocado-Ceviche mit Schalotten
und Erbsen ④ 18,95
- Tintenfisch vom Grill mit Parmentier-Kartoffel
und Koriander ⑭ 23,50
- Garnelen in Knoblauchöl ② ⑫ 17,90

Salate

- Garnelen Cocktail mit mallorquinischen
Orangen und Heidelbeer-Vinaigrette ② ⑫ 20,90
- Thunfisch-Tatay mit Spinat, Rote Bete Salat
und Sesam ① ③ ④ ⑧ ⑪ ⑫ 22,50
- Brunnenkresse-Salat mit Ziegenkäse,
gerösteten Pinienkernen und
Honig-Vinaigrette ① ⑥ ⑦ ⑧ ⑪ ⑫ 14,90

Suppen und Cremes

- Meeresfrüchte-Cremesuppe mit Flusskrebs
und knuspriger Sepia ① ② ④ ⑥ ⑨ ⑫ ⑭ 16,50
- Kürbiscreme mit Mahon-Käse ⑦ ⑧ 12,50

Pasta und Reis

- Gefüllter Canelloni mit Geflügel,
Foie und Pilzen ① ③ ⑦ 19,90
- Spaghetti Nero di Sepia mit Tomatenkompott,
Venusmuscheln und Garnelen ① ② ③ ⑫ ⑭ 20,90
- Gefüllte Ravioli mit Garnelen
und Sobrasada ① ② ③ ④ ⑦ ⑨ ⑫ ⑭ 17,50
- Getrüffeltes Risotto mit Seitan
und Artischocken (Vegetarian) ① ③ ⑥ ⑦ ⑨ 21,90
- Chow Mein mit Gemüse
und Sojasauce (Vegan) ⑧ ⑪ 16,90
- Paella für mind. 2 Personen (mit mindestens einem Tag
Vorbereitung. Fragen Sie nach dem Preis)

Fisch

€

- Steinbutt-Filet mit Hummus und Romesco-Sauce nach Seemannsart ① ② ④ ⑧ ⑪ ⑫ 28,90
- Seeteufel-Suquet mit Garnelen und Safrankartoffel ① ② ④ ⑫ ⑭ 29,50
- Geräucherter Stockfisch, knusprige Aubergine und Kürbispüree ② ④ ⑦ ⑫ 25,90

Fleisch

- Federstück vom Iberico-Schwein mit Mandelcreme und konfitierter Kartoffel ⑦ ⑧ ⑨ ⑫ 26,50
- Rinderfilet mit Entenleber und Bratapfel ① ⑫ 31,90
- Lamm-Karree mit Rosmarin-Honig, gratinierte Kartoffel und Gemüsespiesse ① ⑥ ⑦ ⑨ ⑩ ⑫ 34,90

Klassische Empfehlungen Son Floriana

- Steak Tartar vom Rind nach Art des Hauses Son Floriana ① ③ ④ ⑩ ⑫ 33,90
- Chateaubriand mit Gemüse und Bearnaisesauce (Min. 2 personen) ③ ⑦ ⑫ 34,50 pp
- Lammkeule vom mallorquinischen Milchlamm mit Birne und Merlot-Reduktion ⑫ 27,50
- Wolfsbarsch im Salzmantel (Min. 2 personen) ④ 29,50 pp

Petits plats

- Spaghetti Bolognese oder Carbonara ① ⑦ 7,90
- Fisch oder Chicken-Nuggets ① ⑦ ⑧ 9,50
- Hühnerkroketten ① ⑦ ⑧ 7,50

Desserts

€

- Halbgefrorene Kokoscreme mit weisser Schokolade, Curry und Zitronen-Quenelle ③ ⑥ ⑦ ⑫ 9,50
- Warmer Schoko-Coulant mit Eis aus Soller und Englischer Cafe-Creme ① ③ ⑦ ⑧ ⑫ ⑭ 9,50
- Röllchen mit Mango und Quark auf Kakao-Erde mit Viña Veritas-Eis ① ③ ⑥ ⑦ ⑫ 9,50
- Sabayon halbgefroren mit Waldbeeren und Joghurt-Citronella-Schaum ③ ⑥ ⑦ ⑫ 8,50
- Pannacotta mit mallorquinischem Moscatel und Erdbeersuppe mit Senf und Balsamico-Essig ⑦ ⑩ ⑫ 8,50
- Crepes Suzette mit Mandeleis und Feigengelatine (Min. 2 personen) ① ③ ⑦ ⑧ ⑫13,50 pp

Allergene:

- | | |
|---------------------------|-------------------------------|
| ① Glutenhaltiges Getreide | ⑧ Schalenfrüchte |
| ② Krebstiere | ⑨ Sellerie |
| ③ Eier | ⑩ Senf |
| ④ Fisch | ⑪ Sesamsamen |
| ⑤ Erdnüsse | ⑫ Schwefeldioxid und Sulphite |
| ⑥ Sojabohnen | ⑬ Lupine |
| ⑦ Milchprodukte | ⑭ Weichtiere |

Wenn Sie unter einer Lebensmittel-Allergie leiden, lassen Sie es uns bitte bei der Bestellung wissen. Brot-Sortiment 3€ p.p. (Wenn Sie kein Brot serviert bekommen möchten, lassen Sie es uns bitte einfach wissen.) MWST. Inbegriffen.
Menüs für Gäste mit Gluten-Intoleranz.

Restaurant - Residencia



Son Floriana
Desde 1986

Entrants

€

- Pernil de celler 25,90
- Assortit de croquetes casolanes: 13,90
Negra de sépia amb allolioli ① ③ ⑥ ⑦ ⑫ ⑭
Pollastre amb curri i maionesa de Kimchie ① ③ ⑦ ⑩
Boletus, formatge de cabra i porro ① ③ ⑦ ⑫
- Broqueta de llagostí en tempura amb cruixent
de porros i pastanaga ① ② ⑥ ⑫11,90
- Ceviche de llobarro i alvocat amb escalunyes
estofades i tira beques ④18,95
- Pop a la brasa amb parmentier
de patata i coriandre ⑭23,50
- Gambes amb allada ② ⑫ 17,90

Ensalades

- Còctel de gambes i taronja mallorquina
amb vinagreta de nabius ② ⑫ 20,90
- Tatakya de tonyina amb amanida
d'espínacs remolatxa i sèsam ① ③ ④ ⑧ ⑪ ⑫ 22,50
- Amanida de Llamàntol amb tàrtar de tomàquet
i escarola a la vinagreta d'olives
negres mallorquines ② ⑫ 14,90

Crems i sopes

- Crema de marisc amb escamarlà
i cruixent de sépia ① ② ④ ⑥ ⑨ ⑫ ⑭ 16,50
- Crema de carabassa
amb formatge mahonés ⑦ ⑧ 12,50

Pastes i arrossos

- Caneló melós d'ocell de corral foie i bolets ① ③ ⑦.... 19,90
- Espagueti al nero di sépia amb compota
de tomàquet, cloïsses
i gambes llagosteres ① ② ③ ⑫ ⑭ 20,90
- Ravioli farcit de gambes
amb sobrassada ① ② ③ ④ ⑦ ⑨ ⑫ ⑭17,50
- Rissoto trufat amb seitan
i carxofes (Vvgetarià) ① ③ ⑥ ⑦ ⑨ 21,90
- Chow mein amb verdures i salsa de soia (vegà) ⑧ ⑪.... 16,90
- Paella al gust (min. 2 persones. Consultar preu)

Peix

€

- Llom de rèmol amb hummus
i romesco mariner ① ② ④ ⑧ ⑪ ⑫ 28,90
- Suquet de rap amb llagostins
i patata al safrà ① ② ④ ⑫ ⑭ 29,50
- Bacallà fumat, cruixent de albergínia
i puré de carabassa ② ④ ⑦ ⑫ 25,90

Carns

- Ploma Ibèrica amb cremós d'ametlla
i patata confitada ⑦ ⑧ ⑨ ⑫ 26,50
- Rellom de vedella amb foie
i poma brasejada ① ⑫ 31,90
- Carré de xai a la mel de romaní
amb patata al graten
i broqueta de verdures ① ⑥ ⑦ ⑨ ⑩ ⑫ 34,90

Suggeriments Clàssics

Son Floriana

- Steak tartar de vedella
estil Son Floriana ① ③ ④ ⑩ ⑫ 33,90
- Chateaubriand amb verdures
i salsa bearnesa (mínim 2 persones) ③ ⑦ ⑫ 34,50 pp
- Garreta de xai de llet mallorquí amb peres
i reducció de merlot ⑫ 27,50
- Llobarro a la sal (mínim 2 persones) ④ 29,50 pp

Petits plats

- Espagheti Bolonyesa o Carbonara ① ⑦ 7,90
- Nuggets de peix o de pollastre ① ⑦ ⑧ 9,50
- Croquetes de pollastre ① ⑦ ⑧ 7,50

Postres

€

- Semifred de coco amb xocolata blanc al curri i quenelle de llimona ③ ⑥ ⑦ ⑫ 9,50
- Coulant de xocolata calenta amb gelat de Sóller i crema anglesa de cafè ① ③ ⑦ ⑧ ⑫ ⑭ 9,50
- Rotllets de mango i mató amb terra de cacau i gelat Vinya Veritas ① ③ ⑥ ⑦ ⑫ 9,50
- Sabayó semifred amb fruits del bosc i escuma de iogurt amb citronella ③ ⑥ ⑦ ⑫ 8,50
- Panacotta al moscatell de Mallorca amb sopa de maduixots a la mostassa i balsàmic ⑦ ⑩ ⑫ 8,50
- Crepes Suzette amb gelat d'ametlles i gelatina de figues (mínim 2 persones) ① ③ ⑦ ⑧ ⑫...13,50 pp

Al·lèrgens:

- | | |
|----------------------|-------------------------------|
| ① Cereals amb gluten | ⑧ fruits secs |
| ② Crustacis i marisc | ⑨ api |
| ③ ou | ⑩ mostassa |
| ④ peix | ⑪ sèsam |
| ⑤ cacauet | ⑫ Anhidrid sulfurós i sulfits |
| ⑥ soja | ⑬ tramussos |
| ⑦ lactis | ⑭ mol·luscs |

Si vostè és al·lèrgic a qualque aliment preguem ens ho comuniqui al demanar el menjar. Assortiment de pa: 3€ per persona. (Si no desitja que se li serveixi el pa, comuniqui'ns-ho. IVA inclòs. Menús per a celíacs.