

Restaurant - Residencia



Son Floriana
Desde 1986

Entrantes

€

- Jamón de bodega 27,10
- Surtido de croquetas caseras: 14,50
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..... 12,50
- Ceviche de lubina y aguacate
con chalotas estofadas y tirabeques ④..... 19,90
- Pulpo a la brasa con Parmentier de patata
y cilantro ⑭..... 24,50
- Gambas al ajillo ② ⑫..... 18,90

Ensaladas

- Cóctel de gambas y naranja mallorquina
con vinagreta de arándanos ② ⑫ 22,00
- Tataki de atún con ensalada de espinacas,
remolacha y sésamo ① ③ ④ ⑧ ⑪ ⑫ 23,50
- Ensalada de berros con queso de cabra,
piñones tostados y vinagreta de miel
① ⑥ ⑦ ⑧ ⑪ ⑫..... 15,50

Pastas y arroces

- Canelón meloso de ave de corral y foie
① ③ ⑦ ⑨ ⑫..... 21,00
- Espagueti al nero di sepia con compota de tomate,
almejas y gambas langostineras ① ② ③ ⑫ ⑭..... 22,00
- Ravioli relleno de gambas con sobrasada
① ② ③ ④ ⑦ ⑨ ⑫ ⑭..... 18,50
- Risotto trufado con setas
y alcachofas (vegetariano) ① ③ ⑥ ⑦ ⑨..... 23,00
- Chow Mein con verduras
y salsa de soja (vegano) ⑧ ⑪..... 17,90
- Paella al gusto (min. 2 personas)
(por encargo 1 día de antelación, consultar precio)

Cremas y sopas

€

- Crema de marisco con cigala y crujiente de sepia ① ② ④ ⑥ ⑨ ⑫ ⑭ 17,30
- Crema de calabaza con queso mahonés ⑦ ⑧ 13,00

Pescados

- Rodaballo a la plancha con hummus y romesco marinero ② ④ ⑧ ⑪ ⑫ ⑭ 30,50
- Suquet de rape con langostinos y patata al azafrán ① ② ④ ⑫ ⑭ 31,00
- Bacalao ahumado, crujiente de berenjena y puré de calabaza ② ④ ⑦ ⑫ 27,20

Carnes

- Pluma ibérica con cremoso de almendra y patata confitada ⑦ ⑧ ⑨ ⑫ 27,90
- Solomillo de ternera con foie y manzana braseada ⑫ 33,50
- Carré de cordero con romero, patatas al gratén y brocheta de verduras ① ⑥ ⑦ ⑨ ⑩ ⑫ 36,50

Clásicos Son Floriana

- Steak tartar de ternera al estilo Son Floriana ① ③ ④ ⑩ ⑫ 35,50
- Chateaubriand con verduras y salsa bearnesa (mínimo 2 personas) ③ ⑦ ⑫ 36,50 pp
- Jarrete de cordero lechal mallorquín con peras y reducción de merlot ⑫ ⑭ 29,00
- Lubina a la sal (mínimo 2 personas) ④ 31,00 pp

Petits plats

- Espagueti Boloñesa o Carbonara ① ⑦ 8,50
- Nuggets de pescado o de pollo ① ⑦ ⑧ 10,00
- Croquetas de pollo ① ⑦ ⑧ 8,00

Postres

€

- Semifrío de coco con chocolate blanco al curry y quenelle de limón ③ ⑥ ⑦ ⑫ 10,00
- Coulant de chocolate caliente con helado de Sóller y crema inglesa de café ① ③ ⑦ ⑧ ⑫ ⑭ 10,00
- Rollitos de mango y requesón con tierra de cacao y helado Viña Veritas ① ③ ⑥ ⑦ ⑫ 10,00
- Sabayón semifrío con frutos del bosque ③ ⑥ ⑦ ⑫ 9,00
- Panacota al moscatel de Mallorca con sopa de fresones ⑦ ⑩ ⑫ 9,00
- Crepes Suzette con helado de vainilla (min 2 personas) ① ③ ⑦ ⑧ ⑫ 15,00 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 27,10
- Assorted homemade croquettes: 14,50
 - Black cuttlefish with aioli ① ③ ⑥ ⑦ ⑫ ⑭
 - Curried chicken & kimchi mayo ① ③ ⑦ ⑩
 - Boletus, goat's cheese & leek ① ③ ⑦ ⑫
- Prawns in tempura en brochette with crispy leek & carrot ① ② ⑥ ⑫ 12,50
- Sea bass & avocado ceviche with braised shallots & snow peas ④ 19,90
- Char-grilled octopus with parmentier potatoes & coriander ⑭ 24,50
- Prawns in garlic ② ⑫ 18,90

Salads

- Prawn cocktail with Majorcan oranges & blueberry vinaigrette ② ⑫ 22,00
- Tuna Tataki with spinach, beetroot & sesame salad ① ③ ④ ⑧ ⑪ ⑫ 23,50
- Watercress salad with goat's cheese, toasted pine nuts & honey vinaigrette ① ⑥ ⑦ ⑧ ⑪ ⑫ 15,50

Pasta & rices

- Mellow cannelloni with poultry & wild mushrooms ① ③ ⑦ ⑨ ⑫ 21,00
- Spaghetti al nero di seppia with tomato compote, clams & prawns ① ② ③ ⑫ ⑭ 22,00
- Ravioli filled with prawns & sobrasada ① ② ③ ④ ⑦ ⑨ ⑫ ⑭ 18,50
- Truffled risotto with mushrooms & artichokes (vegetarian) ① ③ ⑥ ⑦ ⑨ 23,00
- Vegetable chow mein with soy sauce (vegan) ⑧ ⑪ 17,90
- Paella of your choice (min 2 people)
(to be booked 1 day in advance. Consult price)

Creams & soups

€

- Cream of seafood with crayfish & crunchy cuttlefish ① ② ④ ⑥ ⑨ ⑫ ⑭..... 17,30
- Cream of pumpkin with Mahon cheese ⑦ ⑧..... 13,00

Fish Dishes

- Grilled turbot with hummus & seafood romesco ② ④ ⑧ ⑪ ⑫ ⑭ 30,50
- Monkfish suquet with prawns & saffron potatoes ① ② ④ ⑫ ⑭ 31,00
- Smoked cod, crispy aubergines & pumpkin puree ② ④ ⑦ ⑫..... 27,20

Meat Dishes

- 'Feather' cut of Iberico pork with creamy almonds & confit potatoes ⑦ ⑧ ⑨ ⑫..... 27,90
- Beef tenderloin with foie & baked apple ⑫ 33,50
- Rack of lamb with rosemary, potatoes au gratin & vegetables en brochette ① ⑥ ⑦ ⑨ ⑩ ⑫ 36,50

Son Floriana Classics

- Son Floriana speciality steak tartar ① ③ ④ ⑩ ⑫.... 35,50
- Chateaubriand with vegetables & béanaise sauce (min. 2 people) ③ ⑦ ⑫.....36,50 pp
- Majorcan suckling lamb shank with pears & reduced Merlot ⑫ ⑭..... 29,00
- Sea bass bream in salt (min. 2 people) ④..... 31,00 pp

Petits plats

- Spaghetti Bolognese or Carbonara ① ⑦..... 8,50
- Fish or chicken nuggets ① ⑦ ⑧..... 10,00
- Chicken croquette ① ⑦ ⑧ 8,00

Dessert

€

- Coconut semi-cold with white chocolate curry & lemon quenelle ③ ⑥ ⑦ ⑫ 10,00
- Hot chocolate coulant with Sóller ice cream & coffee crème anglaise ① ③ ⑦ ⑧ ⑫ ⑭ 10,00
- Mango & cottage cheese rolls with cocoa base & Viña Veritas ice cream ① ③ ⑥ ⑦ ⑫ 10,00
- Semifreddo sabayon with red berries ③ ⑥ ⑦ ⑫ 9,00
- Mallorcan muscatel pannacotta on a strawberry 'soup' ⑦ ⑩ ⑫ 9,00
- Crepes Suzette with vanilla ice cream (min. 2 people) ① ③ ⑦ ⑧ ⑫ 15,00 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 Dairy Products | ⑭ Shellfish |

If you have any food allergies, please inform us when ordering your meal. We offer menus for coeliacs. **Assorted bread basket: 3 € per person** (If you do not wish to be served bread, please let us know). All prices include VAT.

Restaurant - Residencia



Son Floriana
Desde 1986

Vorspeisen

€

- Spanischer Bodega-Schinken 27,10
- Auswahl hausgemachter Krokette: 14,50
Schwarze Krokette mit Sepia und Alioli ① ③ ⑥ ⑦ ⑫ ⑭
Hähnchen mit Curry und Kimchie-Mayonnaise ① ③ ⑦ ⑩
Pilze, Ziegenkäse und Porree ① ③ ⑦ ⑫
- Garnelenspieße in Tempura mit knusprigen Porree
und Möhren ① ② ⑥ ⑫ 12,50
- Ceviche vom Wolfsbarsch und Avocado mit
geschmorten Schalotten und Erbsen ④ 19,90
- Gegrillter Oktopus mit Parmentier-Kartoffeln
und Koriander ⑭ 24,50
- Scampi in Knoblauchöl ② ⑫ 18,90

Salate

- Garnelen-Cocktail mit mallorquinischen
Orangen und Heidelbeer-Vinaigrette ② ⑫ 22,00
- Thunfisch-Tataki mit Spinat-, Rüben- und Sesam Salat
① ③ ④ ⑧ ⑪ ⑫ 23,50
- Brunnenkresse-Salat mit Ziegenkäse,
gerösteten Pinienkernen und
Honig-Vinaigrette ① ⑥ ⑦ ⑧ ⑪ ⑫ 15,50

Pasta und Reis

- Gefüllter Canelloni mit Geflügel und Foie
① ③ ⑦ ⑨ ⑫ 21,00
- Spaghetti Nero di Sepia mit Tomatenkompott,
Venusmuscheln und Garnelen ① ② ③ ⑫ ⑭ 22,00
- Gefüllte Ravioli mit Garnelen
und Sobrasada ① ② ③ ④ ⑦ ⑨ ⑫ ⑭ 18,50
- Getrüffeltes Risotto mit Pilzen und Artischocken
(Vegetarisch) ① ③ ⑥ ⑦ ⑨ 23,00
- Chow Mein mit Gemüse
und Sojasauce (Vegan) ⑧ ⑪ 17,90
- Paella nach Wahl (mind. 2 Personen)
(bitte mindestens einen Tag vorher bestellen, Preis auf Anfrage)

Suppen und Cremesuppen

€

- Meeresfrüchte-Cremesuppe mit Flusskrebs und knuspriger Sepia ① ② ④ ⑥ ⑨ ⑫ ⑭ 17,30
- Kürbiscreme mit Mahon-Käse ⑦ ⑧ 13,00

Fisch

- Gegrillter Steinbutt mit Hummus und Meeresfrüchte-Romesco ② ④ ⑧ ⑪ ⑫ ⑭ 30,50
- Seeteufel-Suquet mit Garnelen und Safrankartoffel ① ② ④ ⑫ ⑭ 31,00
- Geräucherter Stockfisch, knusprige Aubergine und Kürbispüree ② ④ ⑦ ⑫ 27,20

Fleisch

- Federstück vom Iberico-Schwein mit Mandelcreme und konfiertes Kartoffel ⑦ ⑧ ⑨ ⑫ 27,90
- Rinderfilet mit Foie und Schmorapfel ⑫ 33,50
- Lammkarree mit Rosmarin, Kartoffelgratin und Gemüsespiess 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 35,50
- Chateaubriand mit Gemüse und Bearnaisesauce (Mind. 2 Personen) ③ ⑦ ⑫ ... 36,50 pp
- Lammkeule vom mallorquinischen Milchlamm mit Birne und Merlot-Reduktion ⑫ ⑭ 29,00
- Wolfsbarsch im Salzmantel (Mind. 2 Personen) ④ 31,00 pp

Kinderteller

- Spaghetti Bolognese oder Carbonara ① ⑦ 8,50
- Fisch oder Chicken-Nuggets ① ⑦ ⑧ 10,00
- Hähnchenkroketten ① ⑦ ⑧ 8,00

Desserts

€

- Halbgefrorene Kokoscreme mit weisser Schokolade,
Curry und Zitronen-Quenelle ③ ⑥ ⑦ ⑫ 10,00
- Warmer Schoko-Coulant mit Eis aus Soller
und Englischer Cafe-Creme ① ③ ⑦ ⑧ ⑫ ⑭ 10,00
- Röllchen mit Mango und Quark auf Kakao-Erde
mit Viña Veritas-Eis ① ③ ⑥ ⑦ ⑫ 10,00
- Sabayon halbgefroren mit Waldfrüchten
③ ⑥ ⑦ ⑫ 9,00
- Pannacotta mit mallorquinischem Moscatel
und Erdbeersuppe ⑦ ⑩ ⑫ 9,00
- Crêpes Suzette mit Vanilleeis
(Mind. 2 Personen) ① ③ ⑦ ⑧ ⑫ 15,00 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 oder Intoleranz leiden, informieren Sie uns bitte bei der Bestellung. **Brot-Sortiment 3 € pro Person.** (Wenn Sie kein Brot serviert bekommen möchten, lassen Sie es uns bitte einfach wissen.)
MwSt. inbegriffen. Gerichte für Gäste mit Zöliakie