

Sopas y Cremas

€

- Sopa de cebolla con jugo de res y tosta de queso ① ⑦ ⑨ .. 15,00
- Crema de calabaza con huevo pochado trufado
y seta de cardo ③ ⑦ ⑨ 15,00

Entrantes

- Jamón de bodega 24,00
- Gambas al ajillo ② ⑫ 22,00
- Pulpo con olivada de aceitunas agrias prensadas
y tirabeques ② 25,00
- Tosta de pan cristal con anchoas de Santoña
y jamón de atún ① ④ 20,00
- Langostino tempurizado con crujiente de puerro
y zanahoria ① ② ⑥ ⑫ 18,00
- Croquetas de la semana ① ② ③ ④ ⑥ ⑦ ⑨ ⑫ ⑭ 18,00

Ensaladas

- Ensalada de atún salvaje rebozado en panko
y mayonesa de kumquat ① ③ ④ ⑥ ⑩ ⑪ ⑫ 22,00
- Ensalada de jamón de pato curado con aguacate
y papaya ⑦ ⑧ ⑫ 21,00
- Rulo de cabra caramelizado con brotes orgánicos
y vinagreta templada de miel y frutos secos
① ③ ⑥ ⑧ ⑪ 18,00

Arroces a la llauna (mínimo 2 personas)

- Arroz negro “senyoret” con gambas y sepia
② ③ ④ ⑫ ⑭ 24,00 p.p.
- Arroz con setas, verduras y romesco ② ⑧ 22,00 p.p.
- Arroz a la llauna con pluma ibérica y tirabeques ⑨ 23,00 p.p.

Pastas

- Wonton de verduras, ricotta y setas con albahaca
y salvia ① ⑦ 19,00
- Pasta con bogavante Son Floriana ① ② ⑫ 40,00

Clásicos Son Floriana

- Chateaubriand de ternera con tres salsas y verduras asadas
(mínimo 2 personas) ③ ⑦ ⑫ 38,00 p.p.
- Steak tartar de ternera Son Floriana ① ③ ④ ⑩ ⑫ 40,00
- Lubina a la sal (mínimo 2 personas) ④ 33,00 p.p.

Platos principales

€

- Paletilla de cordero lechal mallorquín con patató al vino blanco y verduras asadas al carbón ⑫ 37,50
- Pollo de corral relleno de setas, requesón e higos con patata confitada ③ ⑦ ⑩ ⑫ 25,00
- Solomillo de ternera y foie con salsa de setas y mantequilla de especias ⑦ ⑫ 38,50
- Secreto ibérico macerado con hierbas mallorquinas y compota de manzana ① ⑧ ⑫ 28,00

Pescados

- Fish & Chips Son Floriana: rebozado inglés con cebolla roja encurtida, guisantes lágrima y patata frita con mayonesa de jengibre y cítricos ① ③ ④ ⑦ ⑫ 23,00
- Bacalao gratinado con alioli con compota dulce de tomate y encebollado de langostinos ② ④ ⑦ ⑫ 27,00
- Rape con verduras a la mallorquina, cigalas y sepia ② ④ ⑧ ⑫ ⑭ 29,00
- Suprema de lubina con espinacas, gambas salteadas y tomates cherry ② ④ ⑫ 27,00

Postres

- Goxua vasco con helado de almendra ① ③ ⑦ ⑧ 8,00
- Cheesecake de Sa Padrina ① ③ ⑦ 9,50
- Chocolate a la pimienta de Jamaica relleno de cereza y hierbabuena ① ③ ⑥ ⑦ 9,50
- Crêpes Suzette con helado de almendra (mínimo 2 personas) ① ③ ⑦ ⑧ ⑫ 15,00 p.p.
- Sabayón con frutos del bosque ③ ⑦ ⑫ 9,00
- Buñuelos con crema pastelera cítrica y mermelada de frutos rojos ① ③ ⑦ 9,00

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.

Soups and Creams

€

- Onion soup with beef broth and cheese toast ① ⑦ ⑨..... 15,00
- Pumpkin cream with truffled poached egg
and king oyster mushroom ③ ⑦ ⑨..... 15,00

Starters

- Cellar-cured ham..... 24,00
- Garlic prawns ② ⑫ 22,00
- Octopus with pressed sour olive tapenade
and mangetout ②..... 25,00
- Crystal bread toast with Santoña anchovies
and tuna “ham” ① ④..... 20,00
- Tempura king prawn with crispy leek and carrot
① ② ⑥ ⑫..... 18,00
- Croquettes of the week ① ② ③ ④ ⑥ ⑦ ⑨ ⑫ ⑭..... 18,00

Salads

- Wild tuna salad coated in panko with kumquat
mayonnaise ① ③ ④ ⑥ ⑩ ⑪ ⑫..... 22,00
- Cured duck ham salad with avocado and papaya ⑦ ⑧ ⑫.. 21,00
- Caramelized goat cheese roll with organic sprouts
and warm honey and nut vinaigrette
① ③ ⑥ ⑧ ⑪..... 18,00

“A la llauna” Rice (minimum 2 persons)

- “Senyoret” black rice with prawns and cuttlefish
② ③ ④ ⑫ ⑭..... 24,00 p.p.
- Rice with mushrooms, vegetables
and romesco sauce ② ⑧..... 22,00 p.p.
- “A la llauna” rice with Iberian “pluma” pork
and snow peas ⑨..... 23,00 p.p.

Pastas

- Vegetable, ricotta and mushroom wontons
with basil and sage ① ⑦..... 19,00
- Son Floriana lobster pasta ① ② ⑫..... 40,00

Son Floriana Classics

- Beef Chateaubriand with three sauces and roasted
vegetables (minimum 2 persons) ③ ⑦ ⑫..... 38,00 p.p.
- Son Floriana beef steak tartare ① ③ ④ ⑩ ⑫..... 40,00
- Salt-baked sea bass (minimum 2 persons) ④..... 33,00 p.p.

Main Courses

- Mallorcan suckling lamb shoulder with white wine “patató” potatoes and charcoal-grilled vegetables ⑫ 37,50
- Free-range chicken stuffed with mushrooms, cottage cheese and figs with confit potato ③ ⑦ ⑩ ⑫ 25,00
- Beef tenderloin and foie gras with mushroom sauce and spiced butter ⑦ ⑫ 38,50
- Marinated Iberian “secreto” pork with Mallorcan herbs and apple compote ① ⑧ ⑫ 28,00

Fish

- Son Floriana Fish & Chips: English-style batter with pickled red onion, tear peas, and fried potatoes with ginger and citrus mayonnaise ① ③ ④ ⑦ ⑫ 23,00
- Cod au gratin with aioli with sweet tomato compote and prawn and onion sauté ② ④ ⑦ ⑫ 27,00
- Monkfish with Mallorcan-style vegetables, Norway lobsters and cuttlefish ② ④ ⑧ ⑫ ⑭ 29,00
- Sea bass supreme with spinach, sautéed prawns and cherry tomatoes ② ④ ⑫ 27,00

Desserts

- Basque Goxua with almond ice cream ① ③ ⑦ ⑧ 8,00
- Sa Padrina cheesecake ① ③ ⑦ 9,50
- Jamaican pepper chocolate filled with cherry and mint ① ③ ⑥ ⑦ 9,50
- Crêpes Suzette with almond ice cream (minimum 2 persons) ① ③ ⑦ ⑧ ⑫ 15,00 p.p.
- Sabayon with berries ③ ⑦ ⑫ 9,00
- “Buñuelos” with citrus pastry cream and red berry jam ① ③ ⑦ 9,00

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.

Suppen und Cremes

€

- Zwiebelsuppe mit Rinderjus und Käsetoast ① ⑦ ⑨..... 15,00
- Kürbiscremesuppe mit getrüffeltem pochiertem Ei
und Kräuterseitling ③ ⑦ ⑨..... 15,00

Vorspeisen

- Bodega-Schinken 24,00
- Garnelen in Knoblauchöl ② ⑫..... 22,00
- Oktopus mit Olivada aus gepressten sauren Oliven
und Zuckerschoten ②..... 25,00
- Kristallbrot-Toast mit Sardellen aus Santoña
und Thunfischschinken ① ④..... 20,00
- Tempura-Riesengarnele mit knusprigem Lauch
und Karotte ① ② ⑥ ⑫..... 18,00
- Kroketten der Woche ① ② ③ ④ ⑥ ⑦ ⑨ ⑫ ⑭..... 18,00

Salate

- Wildthunfisch-Salat in Panko-Panade mit Kumquat-
Mayonnaise ① ③ ④ ⑥ ⑩ ⑪ ⑫..... 22,00
- Salat mit getrocknetem Entenschinken, Avocado
und Papaya ⑦ ⑧ ⑫..... 21,00
- Karamellierte Ziegenkäserolle mit Bio-Sprossen
und warmer Honig-Nuss-Vinaigrette
① ③ ⑥ ⑧ ⑪..... 18,00

Reisgerichte "a la llauna" (ab 2 Personen)

- Schwarzer Reis "Senyoret" mit Garnelen
und Tintenfisch ② ③ ④ ⑫ ⑭..... 24,00 p.P.
- Reis mit Pilzen, Gemüse und Romesco ② ⑧..... 22,00 p.P.
- Reis "a la llauna" mit Iberico-Schwein (Pluma)
und Kaiserschoten ⑨..... 23,00 p.P.

Pasta

- Wontons mit Gemüse, Ricotta und Pilzen mit Basilikum
und Salbei ① ⑦..... 19,00
- Pasta mit Hummer Son Floriana ① ② ⑫..... 40,00

Klassiker von Son Floriana

- Chateaubriand vom Rind mit drei Saucen und Röstgemüse
(ab 2 Personen) ③ ⑦ ⑫..... 38,00 p.P.
- Rindersteak Tatar Son Floriana ① ③ ④ ⑩ ⑫..... 40,00
- Wolfsbarsch in der Salzkruste (ab 2 Personen) ④..... 33,00 p.P.

Hauptgerichte

€

- Mallorquinische Milchlammschulter mit "Patató"
-Kartoffeln in Weißwein und Grillgemüse ⑫ 37,50
- Freilandhuhn gefüllt mit Pilzen, Topfen und Feigen
mit confierten Kartoffeln ③ ⑦ ⑩ ⑫ 25,00
- Rinderfilet und Foie Gras mit Pilzsauce
und Gewürzbutter ⑦ ⑫ 38,50
- Iberisches "Secreto" mariniert mit mallorquinischen
Kräutern und Apfelkompott ① ⑧ ⑫ 28,00

Fischgerichte

- Fish & Chips Son Floriana: Englischer Backteig mit eingelegten
roten Zwiebeln, Tränenerbsen und Bratkartoffeln
mit Ingwer-Zitrus-Mayonnaise. ① ③ ④ ⑦ ⑫ 23,00
- Überbackener Kabeljau mit Alioli mit süßem
Tomatenkompott und Garnelen-Zwiebel-Sauté ② ④ ⑦ ⑫ .. 27,00
- Seeteufel mit Gemüse auf mallorquinische Art,
Kaisergranat und Tintenfisch ② ④ ⑧ ⑫ ⑭ 29,00
- Wolfsbarschsupreme mit Spinat, sautierten Garnelen
und Cherrytomaten ② ④ ⑫ 27,00

Desserts

- Baskisches Goxua mit Mandeleis ① ③ ⑦ ⑧ 8,00
- Sa Padrina Käsekuchen ① ③ ⑦ 9,50
- Schokolade mit Piment (Jamaika-Pfeffer) gefüllt
mit Kirsche und Minze ① ③ ⑥ ⑦ 9,50
- Crêpes Suzette mit Mandeleis (ab 2 Personen)
① ③ ⑦ ⑧ ⑫ 15,00 p.P.
- Weinschaumspeise (Sabayon) mit Waldfrüchten
③ ⑦ ⑫ 9,00
- "Buñuelos" mit Zitrus-Konditorcreme und Konfitüre
aus roten Früchten ① ③ ⑦ 9,00

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

Soupes et Crèmes

€

- Soupe à l'oignon au jus de bœuf et toast au fromage
① ⑦ ⑨ 15,00
- Crème de potiron avec œuf poché truffé et pleurote royale
③ ⑦ ⑨ 15,00

Entrées

- Jambon de cave 24,00
- Crevettes à l'ail ② ⑫ 22,00
- Poulpe à l'olivade d'olives acidulées pressées
et pois gourmands ② 25,00
- Toast de pain cristal avec anchois de Santoña et jambon
de thon ① ④ 20,00
- Langoustine en tempura avec croustillant de poireau
et carotte ① ② ⑥ ⑫ 18,00
- Croquettes de la semaine ① ② ③ ④ ⑥ ⑦ ⑨ ⑫ ⑭ 18,00

Salades

- Salade de thon sauvage pané au panko et mayonnaise
au kumquat ① ③ ④ ⑥ ⑩ ⑪ ⑫ 22,00
- Salade de jambon de canard séché avec avocat
et papaye ⑦ ⑧ ⑫ 21,00
- Roulé de chèvre caramélisé avec pousses biologiques
et vinaigrette tiède au miel et fruits secs
① ③ ⑥ ⑧ ⑪ 18,00

Riz “à la llauna” (minimum 2 personnes)

- Riz noir “senyoret” aux crevettes et seiche ② ③ ④ ⑫ ⑭ .. 24,00 p.p.
- Riz aux champignons, légumes et sauce romesco
② ⑧ 22,00 p.p.
- Riz “à la llauna” à la pluma ibérique
et pois gourmands ⑨ 23,00 p.p.

Pâtes

- Wonton de légumes, ricotta et champignons au basilic
et à la sauge ① ⑦ 19,00
- Pâtes au homard Son Floriana ① ② ⑫ 40,00

Classiques Son Floriana

- Châteaubriand de bœuf aux trois sauces et légumes rôtis
(minimum 2 personnes) ③ ⑦ ⑫ 38,00 p.p.
- Steak tartare de bœuf Son Floriana ① ③ ④ ⑩ ⑫ 40,00
- Bar en croûte de sel (minimum 2 personnes) ④ 33,00 p.p.

Plats Principaux

€

- Épaule d'agneau de lait majorquin avec "patató"
au vin blanc et légumes rôtis au charbon ⑫..... 37,50
- Poulet fermier farci aux champignons, brousse
et figues avec pomme de terre confite ③ ⑦ ⑩ ⑫..... 25,00
- Filet de bœuf et foie gras avec sauce aux champignons
et beurre épicié ⑦ ⑫..... 38,50
- Secret de porc ibérique macéré aux herbes majorquines
et compotée de pommes ① ⑧ ⑫..... 28,00

Poissons

- Fish & Chips Son Floriana : Beignet à l'anglaise avec oignon
rouge mariné, pois larmes et pommes de terre frites avec
mayonnaise au gingembre et agrumes ① ③ ④ ⑦ ⑫..... 23,00
- Cabillaud gratiné à l'aïoli avec compotée de tomates sucrée
et tombée d'oignons aux gambas ② ④ ⑦ ⑫..... 27,00
- Lotte aux légumes à la majorquine, langoustines
et seiche ② ④ ⑧ ⑫ ⑭..... 29,00
- Suprême de bar aux épinards, crevettes sautées
et tomate cerises ② ④ ⑫..... 27,00

Desserts

- Goxua basque avec glace à l'amande ① ③ ⑦ ⑧..... 8,00
- Cheesecake de Sa Padrina ① ③ ⑦..... 9,50
- Chocolat au piment de la Jamaïque fourré à la cerise
et menthe ① ③ ⑥ ⑦..... 9,50
- Crêpes Suzette avec glace à l'amande
(minimum 2 personnes) ① ③ ⑦ ⑧ ⑫..... 15,00 p.p.
- Sabayon aux fruits rouges ③ ⑦ ⑫..... 9,00
- "Buñuelos" à la crème pâtissière aux agrumes et confiture
de fruits rouges ① ③ ⑦..... 9,00

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 Cacahuète | ⑫ Anhydride sulfureux et sulfites |
| ⑥ Soja | ⑬ Lupins |
| ⑦ La laiterie | ⑭ Mollusques |

Si vous êtes allergique à un aliment, veuillez nous en informer lors de la commande. **Assortiment de pain: 3 € par personne.** (Si vous ne souhaitez pas que l'on vous serve du pain, merci de nous le faire savoir). TVA incluse.

Menus pour les personnes coeliaques.