



MENÚ DEL DÍA · 23€

PRIMEROS

Espaguetis integrales al pesto

① ⑦ ⑧

Crema de calabaza y huevo poche al tartufo

① ③ ⑦ ⑨ ⑫

Ensalada de mozzarella y kiwi con albahaca
y aceituna negras

⑦ ⑧

*SEGUNDOS

Canelón de buey y cerdo ibérico con bechamel
de queso mahonés

① ③ ⑦ ⑨

Sepia con cebolla a la mallorquina

① ④ ⑧ ⑫

POSTRES

Brazo de gitano con crema de cítricos

① ③ ⑦

Sinfonía de frutas

Vino y agua mineral
café



CLÁSICOS
Son Floriana

+10,95€
por persona

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



LUNCH TIME MENU · 23€

STARTERS

Whole grain spaghetti with pesto

① ⑦ ⑧

Cream of pumpkin with poached egg flavoured
with truffle

① ③ ⑦ ⑨ ⑫

Salad of mozzarella with basil, kiwi & black olives

⑦ ⑧

*MAIN DISHES

Cannelloni of beef & Iberian pork
with Mahon cheese bechamel

① ③ ⑦ ⑨

Majorcan style cuttlefish with onion

① ④ ⑧ ⑫

DESSERTS

Lemon swiss roll

① ③ ⑦

Fruit symphony

Wine & mineral water

Coffee



CLÁSICOS
Son Floriana

+10,95€
per person

* Son Floriana style steak tartar ① ③ ④ ⑩ ⑫

* Majorcan suckling lamb shank with pears
& reduced Merlot ⑫

* Chateaubriand with vegetables & béanaise sauce
(min. 2 people) ③ ⑦ ⑫

* Sea bass bream in salt (min. 2 people) ④



MITTAGSMENÜ · 23€

VORSPEISE

Vollkornspaghetti mit Pesto

① ⑦ ⑧

Kürbiscreme und pochiertes Ei mit Tartufo

① ③ ⑦ ⑨ ⑫

Salat mit Mozzarella, Basilikum, Kiwi
und schwarzen Oliven

⑦ ⑧

*HAUPTGERICHT

Canelloni mit Rind und iberischem
Schwein mit Käse- Bechamel

① ③ ⑦ ⑨

Majorcan style cuttlefish with onion
Tintenfisch mit Zwiebel nach mallorquinischer Art

① ④ ⑧ ⑫

DESSERT

Biscuitrolle mit Zitruscreme

① ③ ⑦

Früchtesinfonie

Wein und Mineralwasser
Kaffee



CLÁSICOS
Son Floriana

+10,95€
pro Person

-
- * Steak Tartar vom Rind nach Art des Hauses
Son Floriana ① ③ ④ ⑩ ⑫
 - * Lammkeule vom mallorquinischen Milchlamm
mit Birne und Merlot-Reduktiont ⑫
 - * Chateaubriand mit Gemüse und Bearnaisesauce
(Min. 2 personen) ③ ⑦ ⑫
 - * Wolfsbarsch im Salzmantel (Min. 2 personen) ④

Restaurant - Residencia



Son Floriana
Desde 1986

Menú disponible de lunes a viernes

Menu available from Monday to Friday

Menü verfügbar von Montag bis Freitag

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 |

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 Milk | ⑭ Molluscs |

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 Milch | ⑭ Weichtiere |

Si usted es alérgico a algún alimento rogamos nos lo comunique al pedir la comida.

If you have any kind of food allergy, please make it known when making your order.

Wenn Sie unter einer Lebensmittel-Allergie leiden, lassen Sie es uns bitte bei der Bestellung wissen.

IVA incluido. VAT included. MWST. Inbegriffen.