

Menú Gourmet

Entrantes

Ensalada de jamón de pato curado con aguacate
y papaya ⑦ ⑧ ⑫

O

Crema de calabaza con aroma de trufa ③ ⑦ ⑨

Pescado

Rape con verduras a la mallorquina, cigalas y sepia
② ④ ⑧ ⑫ ⑭

Carne

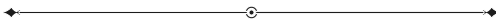
Secreto ibérico macerado con hierbas mallorquinas
y compota de manzana ① ⑧ ⑫

Postres

Cheesecake de Sa Padrina ① ③ ⑦

O

Pastel de pobre ① ③ ⑦



Menú Gourmet Vegetariano

Entrante

Crema de calabaza con aroma de trufa ③ ⑦ ⑨

O

Rulo de cabra caramelizado con brotes orgánicos
y vinagreta templada de miel y frutos secos ① ③ ⑥ ⑧ ⑪

Principales

Wonton de verduras, ricotta y setas con albahaca
y salvia ① ⑦

O

Risotto de verduras trufado

Postres

Frutas variadas de temporada

O

Sabayón

③ ⑦ ⑫

Gourmet Menu

Starters

Cured duck ham salad with avocado and papaya ⑦ ⑧ ⑫
or
Cream of pumpkin soup with a hint of truffle ③ ⑦ ⑨

Fish

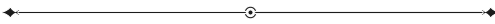
Monkfish with Mallorcan-style vegetables,
langoustines and cuttlefish
② ④ ⑧ ⑫ ⑭

Meat

Marinated Iberian pork secreto with Mallorcan herbs
and apple compote ① ⑧ ⑫

Desserts

Sa Padrina cheesecake ① ③ ⑦
or
Pastel de pobre (traditional Mallorcan cake) ① ③ ⑦



Vegetarian Gourmet Menu

Starter

Cream of pumpkin soup with a hint of truffle ③ ⑦ ⑨
or
Caramelised goat's cheese log with organic sprouts
and warm honey and nut vinaigrette ① ③ ⑥ ⑧ ⑪

Mains

Vegetable, ricotta and mushroom wonton
with basil and sage ① ⑦
or
Truffled vegetable risotto

Desserts

Selection of seasonal fruit
or
Sabayon
③ ⑦ ⑫

Gourmet-Menü

Vorspeisen

Salat mit luftgetrocknetem Entenschinken,
Avocado und Papaya ⑦ ⑧ ⑫

oder

Kürbiscremesuppe mit Trüffelaroma ③ ⑦ ⑨

Fisch

Seeteufel mit mallorquinischem Gemüse,
Kaisergranat und Sepia

② ④ ⑧ ⑫ ⑭

Fleisch

Mariniertes Secreto vom iberischen Schwein mit
mallorquinischen Kräutern und Apfelkompott ① ⑧ ⑫

Desserts

Käsekuchen nach Art von Sa Padrina ① ③ ⑦

oder

Pastel de pobre (traditioneller mallorquinischer Kuchen)

① ③ ⑦



Vegetarisches Gourmet-Menü

Vorspeise

Kürbiscremesuppe mit Trüffelaroma ③ ⑦ ⑨

oder

Karamellisierte Ziegenkäserolle mit Bio-Sprossen
und lauwarmer Honig-Nuss-Vinaigrette ① ③ ⑥ ⑧ ⑪

Hauptgerichte

Wonton mit Gemüse, Ricotta und Pilzen, dazu
Basilikum und Salbei ① ⑦

oder

Getrüffeltes Gemüse-Risotto

Desserts

Verschiedene saisonale Früchte

oder

Sabayon

③ ⑦ ⑫

Restaurant - Residencia



Son Floriana

Desde 1986

Menú Gourmet & Menú Gourmet Vegetariano:
45€ sin bebidas · 55€ con bebidas (agua, vino, café).
Disponible únicamente para cenas. IVA incluido.

Gourmet Menu & Vegetarian Gourmet Menu:
45€ without drinks · 55€ with drinks (water, wine, coffee).
Available for dinner only. VAT included.

Gourmet-Menü & Vegetarisches Gourmet-Menü:
45€ ohne Getränke · 55€ mit Getränken (Wasser, Wein, Kaffee).
Nur zum Abendessen verfügbar. MwSt. inklusive.

Alérgenos · Allergens · Allergene

① Cereales con gluten Cereals with gluten Glutenhaltiges Getreide	⑧ Frutos secos Nuts Schalenfrüchte
② Crustáceos y marisco Crustaceans Krebstiere	⑨ Apio Celery Sellerie
③ Huevo Eggs Eier	⑩ Mostaza Mustard Senf
④ Pescado Fish Fisch	⑪ Sésamo Sesame seeds Sesamsamen
⑤ Cacahuete Peanuts Erdnüsse	⑫ Anhídrido sulfuroso y sulfitos Sulphur dioxide and sulphites Schwefeldioxid und Sulphite
⑥ Soja Soybeans Sojabohnen	⑬ Altramucos Lupin Lupine
⑦ Lácteos Milky Milchprodukte	⑭ Moluscos Molluscs Weichtiere

Si tiene usted alergia a algún alimento o bebida, rogamos lo comunique al personal de la sala. Muchas gracias.

If you have any kind of food or drink allergy, please make it known to the restaurant staff. Thank you.

Wenn Sie unter einer Lebensmittel-Allergie oder Intoleranz leiden, teilen Sie dies bitte dem Restaurantpersonal mit.
Vielen Dank.