



Restaurant - Residencia



Son Floriana
Desde 1986

Menú de Nochevieja
New Year's Eve menu
Silvester-Menü

Bienvenida

Saludo de Año Nuevo

Tabla de embutidos y jamón ibérico



Pequeñas delicias Son Floriana

Bombón de carabinero relleno de cuscús de mar
y salmorejo

Tartar de ternera con tosta gallega y bearnesa
de naranja

Croquetón de carrillera con guanciale tostado
y muselina de ajo



Menú principal

Bisque de bogavante con vieira estofada
y perlas de cítricos

Gyoza de pato con bechamel de soja y coco

Lomo de lubina con caldo marinero, fideos negros,
crujiente de sepia y gambón

Medallones de ternera con patata confitada y salsa
de setas de cardo y trufa



Prepostre

Sorbete de Xoriger y cítricos

Postre

Lingote de chocolate, turrón y caramelo
con frutas del bosque

155€

Incluye música DJ, turrón, cotillón, uvas,
bebidas y vinos de bodega

Welcome

New Year's greeting

Charcuterie board and Iberian ham



Son Floriana's small delights

Scarlet prawn bonbon stuffed with seafood
couscous and salmorejo

Beef tartare with Galician toast and orange
béarnaise

Large beef cheek croquette with toasted guanciale
and garlic mousseline



Main Menu

Lobster bisque with stewed scallop
and citrus pearls

Duck gyoza with soy and coconut béchamel

Sea bass loin with seafood broth, black noodles,
crispy cuttlefish and prawn

Beef medallions with confit potato and cardoon
mushroom and truffle sauce



Pre-Dessert

Xoriger and citrus sorbet

Dessert

Chocolate, nougat and caramel ingot
with forest fruits

155€

Includes DJ music, nougat, party favors, grapes,
drinks and cellar wines

Begrüßung

Neujahrsgruß

Platte mit Wurstwaren und iberischem Schinken



Kleine Köstlichkeiten Son Floriana

Kaisergranatpraline gefüllt mit Meeres-Couscous
und Salmorejo

Rindertatar mit galizischem Toast und Orangen-
Béarnaise

Große Kroketten mit Kalbsbäckchen, geröstetem
Guanciaie und Knoblauchmousseline



Hauptmenü

Hummerbisque mit geschmorter
Jakobsmuschel und Zitrusperlen

Enten-Gyoza mit Soja-Kokos-Béchamel

Wolfsbarschfilet mit Meeresbrühe, schwarzen
Nudeln, knusprigem Tintenfisch und Riesengarnele

Kalbsmedaillons mit konfiierter Kartoffel und Sauce
aus Kardonenpilzen und Trüffel



Vordessert

Xoriger-Zitrus-Sorbet

Dessert

Schokoladen-, Nougat- und Karamellpraline
mit Waldfrüchten

155€

Inklusive DJ-Musik, Nougat, Partyartikel, Trauben,
Getränke und Weine aus dem Keller