



MENÚ FESTIVOS · 26€

PRIMEROS

Bullabesa de pescado y mariscos
con crostones perfumados al limón

① ④ ⑭

Fetuccini de compota de tomate y aroma de albahaca

① ③ ⑦

Ensalada tibia de lentejas y codorniz en escabeche

① ②

*SEGUNDOS

Carrillada de cerdo con setas de temporada

① ⑦ ⑨ ⑫

Salmón en papillón y verduras

① ④ ⑫

POSTRES

Sinfonía de frutas

① ③ ⑦

Mousse de chocolate

③ ⑦

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



HOLIDAY MENU · 26€

STARTERS

Fish & seafood bouillabaisse
with lemon-flavoured crouton

① ④ ⑭

Fetuccine with basil flavoured tomato compote

① ③ ⑦

Tepid salad of lentils & marinated quail

① ②

*MAIN DISHES

Rack of pork with seasonal wild mushrooms

① ⑦ ⑨ ⑫

Salmon en papillote with vegetables

① ④ ⑫

DESSERTS

Fruit symphony

① ③ ⑦

Chocolate mousse

③ ⑦

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



FEIERTAGSMENÜ · 26€

VORSPEISE

Bouillabaisse mit Fisch und Meeresfrüchten

① ④ ⑭

Fetucchini mit Tomatenkompott und Basilikumaroma

① ③ ⑦

Lauwarmer Salat mit Linsen und eingelegter Wachtel

① ②

*HAUPTGERICHT

Schweinebäckchen mit Pilzen der Saisont

① ⑦ ⑨ ⑫

Papillon mit Lachs und Gemüse

① ④ ⑫

DESSERT

Früchtesinfonie

① ③ ⑦

Mousse au Chocolate

③ ⑦

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 Bernaisesauce
(Min. 2 personen) ③ ⑦ ⑫
 - * Wolfsbarsch im Salzmantel (Min. 2 personen) ④

Restaurant - Residencia



Son Floriana
Desde 1986

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.