

Primeros

Fideua de pescado y mariscos con alioli de sobrasada

① ② ④ ⑫ ⑭

Ensalada de rúcula y tomate seco con ternera braseada
y salsa de anchoas con alcaparra ④ ⑦ ⑨ ⑫

Papardelle mar y montaña con setas de temporada
al vino blanco ① ② ③ ⑨ ⑫ ⑭

Segundos

Carrillada de ternera estofada con puré de boniato
y atadillo de verduras ⑨ ⑫

Filete de Rodaballo a la espalda con verduras
asadas grillé ① ⑫



CLÁSICOS
Son Floriana

+20€
por persona

Jarrete de cordero con peras
y reducción de Merlot ① ⑫

Chateaubriand con verduras y salsa
Bearnesa (mínimo 2 personas) ① ③ ⑦ ⑫

Lubina a la sal (mínimo 2 personas) ④

Postres

Panacotta de mango con frutos rojos
y espuma de coco ⑦

Carpaccio de piña con helado ③ ⑥ ⑦ ⑧

Vino y agua mineral

Café

First courses

Fish & seafood Fideua with sobrasada alioli

① ② ④ ⑫ ⑭

Salad of arugula & sun-dried tomatoes with braised veal
in an anchovy & caper dressing ④ ⑦ ⑨ ⑫

Pappardelle pasta 'sea & mountain' style with seasonal
wild mushrooms in white wine sauce ① ② ③ ⑨ ⑫ ⑭

Second courses

Braised beef short ribs with sweet potato puree
and vegetable bundle ⑨ ⑫

Grilled turbot fillet with grilled vegetables ① ⑫



CLÁSICOS
Son Floriana

+20€
per person

Lamb shank with pears
& Merlot reduction ① ⑫

Chateaubriand with vegetables &
béanaise sauce (min. 2 people) ① ③ ⑦ ⑫

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

Dessert

Mango panna cotta with red fruits
and coconut foam ⑦

Pineapple carpaccio with ice cream ③ ⑥ ⑦ ⑧

Wine & mineral water

Coffee

Vorspeise

Nudelpaella mit Fisch und Meeresfrüchten
und Sobrasada-Aioli ① ② ④ ⑫ ⑭

Salat mit Rucola und sonnengetrockneten Tomaten mit
geschmortem Kalbfleisch und Sardellen-Kapern-Sauce
① ④ ⑫

Pappardelle Mare e Monti mit Pilzen der Saison
in Weißwein ① ② ③ ⑨ ⑫ ⑭

Hauptgericht

Geschmortes Rinderfilet mit Süßkartoffelpüree
und Gemüsebündel ⑨ ⑫

Steinbuttfilet mit Knoblauchöl und gegrilltem Gemüse
① ⑫



CLÁSICOS
Son Floriana

+20€
pro Person

Lammhaxe mit Birnen
und Merlot-Reduktion ① ⑫

Chateaubriand mit Gemüse und
Bearnaisesauce (Min. 2 Personen)
① ③ ⑦ ⑫

Wolfsbarsch im Salzmantel
(Min. 2 Personen) ④

Dessert

Mango-Panna Cotta mit roten Beeren
und Kokosschaum ⑦

Ananas-Carpaccio mit Eiscreme ③ ⑥ ⑦ ⑧

Wein und Mineralwasser

Kaffee



Menu festivos · Holiday menu · Festagsmenü

Menú disponible domingos y festivos. IVA incluido.

Menu available on Sundays and holidays. VAT included.

Menü an Sonn- und Feiertagen verfügbar. MwSt. inbegriffen.

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.