

Primeros

Crema de mariscos con crostones perfumados al limón

① ② ④ ⑦ ⑫ ⑭

Ensalada de brotes tiernos con queso de cabra,
mermelada de higo y anchoas ① ④ ⑦ ⑫

Risotto de verduras con setas de temporada, parmesano
y aceite de trufa negra ⑦ ⑨ ⑫

Segundos

Carrillada de cerdo con setas de temporada ① ⑦ ⑨ ⑫

Salmón en hojaldre y espinacas ① ⑦ ⑧



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

Plátano flambé con helado de vainilla
y espuma de mascarpone

① ③ ⑦ ⑫

Sinfonía de frutas

① ③ ⑦

Vino y agua mineral

Café

First courses

Seafood cream with lemon-scented croutons

① ② ④ ⑦ ⑫ ⑭

Salad of tender shoots with goat's cheese,
fig jam & anchovies ① ④ ⑦ ⑫

Vegetable risotto with seasonal mushrooms, Parmesan
cheese, and black truffle oil ⑦ ⑨ ⑫

Second courses

Rack of pork with seasonal wild mushrooms ① ⑦ ⑨ ⑫

Salmon in pastry with spinach ① ⑦ ⑧



CLÁSICOS
Son Florianana

+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

Banana flambé with vanilla ice cream
& Mascarpone mousse ① ③ ⑦ ⑫

Fruit symphony ① ③ ⑦

Wine & mineral water

Coffee

Vorspeise

Meeresfrüchte-Cremesuppe mit zitronenaromatisierten
Croutons ① ② ④ ⑦ ⑫ ⑭

Salat aus zarten Sprossen mit Ziegenkäse,
Feigenmarmelade und Sardellen ① ④ ⑦ ⑫

Gemüse-Risotto mit saisonalen Pilzen, Parmesan
und schwarzem Trüffelöl ⑦ ⑨ ⑫

Hauptgericht

Schweinebäckchen mit Pilzen der Saison ① ⑦ ⑨ ⑫

Lachs in Blätterteig mit Spinat ① ⑦ ⑧



CLÁSICOS
Son Floriania

+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

Banane Flambé mit Vanilleeis
und Mascarpone-Schaum ① ③ ⑦ ⑫

Früchtesinfonie ① ③ ⑦

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.