

Primeros

Crema de pescado y marisco con costrones al limón
y crujiente de calamar ① ② ④ ⑦ ⑨ ⑫

Arroz meloso de pollo de corral con setas
y verduras de temporada ⑨

Ensalada de brotes tiernos con quinoa tricolor, rúcula,
frutos secos y vinagreta de Módena ① ⑦ ⑧ ⑨ ⑫

Segundos

Entrecot de ternera a baja temperatura con salsa
a las finas hierbas y chips de boniato y miel ⑦ ⑨ ⑩ ⑫

Magret de pato glaseado con soja, miel, jengibre
y cítricos ⑦ ⑨ ⑩ ⑫

Lomo de merluza con holandesa de azafrán tostado,
espinacas y miniverduras a la mantequilla ④ ⑨ ⑫



Son Floriana

+20€
por persona

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

Lubina a la sal (mínimo 2 personas) ④

Postres

Semifrío de chocolate blanco y mango
con caramelo cítrico ① ③ ⑦

Flaó menorquín ③ ⑦

Fruta variada de temporada con helado ⑤ ⑦ ⑧

Vino y agua mineral

Café

First courses

Fish and seafood cream soup with lemon croutons
and crispy squid ① ② ④ ⑦ ⑨ ⑫

Creamy free-range chicken rice with mushrooms
and seasonal vegetables ⑨

Baby leaf salad with tricolour quinoa, rocket, mixed nuts
and Modena balsamic vinaigrette ① ⑦ ⑧ ⑨ ⑫

Second courses

Slow-cooked beef entrecôte with fine herbs sauce,
sweet potato chips and honey ⑦ ⑨ ⑩ ⑫

Glazed duck magret with soy, honey, ginger and citrus
⑦ ⑨ ⑩ ⑫

Hake loin with toasted saffron hollandaise, spinach and
buttered baby vegetables ④ ⑨ ⑫



Son Floriana

+20€
per person

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

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

Dessert

White chocolate and mango semifreddo with citrus
caramel ① ③ ⑦

Menorcan flaó (traditional cheesecake with mint) ③ ⑦

Selection of seasonal fresh fruit with ice cream ⑤ ⑦ ⑧

Wine & mineral water

Coffee

Vorspeise

Fisch- und Meeresfrüchtecremesuppe mit Zitronencroutons und knusprigem Kalmar ① ② ④ ⑦ ⑨ ⑫

Cremiger Reis mit Freilandhuhn, Pilzen und saisonalem Gemüse ⑨

Blattsalat mit dreifarbigem Quinoa, Rucola, Nüssen und Modena-Balsamico-Vinaigrette ① ⑦ ⑧ ⑨ ⑫

Hauptgericht

Niedrigtemperatur-gegartes Rinderentrecôte mit Kräutersauce, Süßkartoffelchips und Honig ⑦ ⑨ ⑩ ⑫

Glasiertes Entenmagret mit Soja, Honig, Ingwer und Zitrusfrüchten ⑦ ⑨ ⑩ ⑫

Seehechtfilet mit gerösteter Safran-Hollandaise, Spinat und Buttergemüse ④ ⑨ ⑫



Son Floriana

+20€
pro Person

Chateaubriand mit Gemüse und Bearnaisesauce (Min. 2 Personen)

① ③ ⑦ ⑫

Wolfsbarsch im Salzmantel (Min. 2 Personen) ④

Dessert

Halbgefrorenes aus weißer Schokolade und Mango mit Zitruskaramell ① ③ ⑦

Menorquinischer Flaó (traditioneller Käsekuchen mit Minze) ③ ⑦

Auswahl an frischem saisonalem Obst mit Eis ⑤ ⑦ ⑧

Wein und Mineralwasser

Kaffee

Restaurant - Residencia



Son Floriana
Desde 1986

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 Altramuces 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.