

Primeros

Salmorejo de nectarina y papaya con mozzarella y tomate Raf ① ⑦ ⑨ ⑫

Lasaña de verduras y setas con ricotta, bechamel y gratín de queso Idiazábal ① ③ ⑦

Salmón marinado con remolacha, microlechugas y espárragos con mayonesa cítrica y mostaza con miel de romero ③ ⑫

Segundos

Secreto ibérico a baja temperatura con vinagreta de hierbas aromáticas, patatas asadas y cebolletas caramelizadas ⑨ ⑫

Zarzuela de rape y mariscos ① ② ④ ⑫ ⑭

Lubina a la mediterránea con verduras salteadas ④



CLÁSICOS

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

Apple crumble ① ③ ⑦

Fruta variada de temporada con helado ⑥ ⑦ ⑧

Semifrío de coco y yema tostada ① ③ ⑦

Vino y agua mineral

Café

First courses

Nectarine and papaya salmorejo with mozzarella
and Raf tomato ① ⑦ ⑨ ⑫

Vegetable and mushroom lasagna with ricotta, béchamel,
and Idiazábal cheese gratin ① ③ ⑦

Marinated salmon with beetroot, microgreens
and asparagus with citrus mayonnaise and rosemary
honey mustard ③ ⑫

Second courses

Low-temperature Iberian pork “secreto” with aromatic
herb vinaigrette, roast potatoes, and caramelized spring
onions ⑨ ⑫

Monkfish and seafood “Zarzuela” stew ① ② ④ ⑫ ⑭

Mediterranean-style sea bass with sautéed vegetables ④



CLÁSICOS

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

Apple crumble ① ③ ⑦

Assorted seasonal fruit with ice cream ⑥ ⑦ ⑧

Coconut and toasted egg yolk semifreddo ① ③ ⑦

Wine & mineral water

Coffee

Vorspeise

Salmorejo aus Nektarine und Papaya mit Mozzarella
und Raf-Tomate ① ⑦ ⑨ ⑫

Gemüse-Pilz-Lasagne mit Ricotta, Béchamelsauce
und Idiazábal-Käse-Gratin ① ③ ⑦

Marinierter Lachs mit Roter Bete, Microgreens und
Spargel mit Zitrus-Mayonnaise und Rosmarin-Honig-Senf
③ ⑫

Hauptgericht

Niedriggegartes Secreto Ibérico mit Kräutervinaigrette,
Röstkartoffeln und karamellisierten Frühlingzwiebeln ⑨ ⑫

Zarzuela von Seeteufel und Meeresfrüchten ① ② ④ ⑫ ⑭

Wolfsbarsch nach mediterraner Art mit sautiertem Gemüse ④



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

Apple Crumble ① ③ ⑦

Gemischtes Obst der Saison mit Eis ⑥ ⑦ ⑧

Kokos-Semifreddo mit karamellisierter Eigelbcreme ① ③ ⑦

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.