

Primeros

Crema de calabaza con perlas de queso fresco
y aroma de trufa ⑦ ⑨

Fideuá negra de sepia con alioli gratinado
y crujiente de alcachofa ① ③ ③ ④ ⑭

Ensalada de langostinos con naranja sanguina, fresas,
vinagreta balsámica y frutos secos ② ⑧ ⑫

Segundos

Carrilleras de cerdo con patatas y chalotas confitadas
con reducción de malvasía y chips de verduras ⑦ ⑨ ⑫

Bacalao con parmentier de patata, pimientos grillé
y tomate de ramallet ④

Entraña de ternera con chimichurri, patatas y verduras
asadas con mojo rojo canario ① ⑧ 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)

Postres

Pannacotta de mango con frutos rojos
y espuma de coco ①

Praliné de chocolate y avellana ① ⑦ ⑧

Ensalada de frutas tropicales con coco, lima y menta

Vino y agua mineral

Café

First courses

Pumpkin cream with fresh cheese pearls
and a hint of truffle ⑦ ⑨

Black cuttlefish fideuà with gratinated aioli and crispy
artichoke ① ③ ③ ④ ⑭

Prawn salad with blood orange, strawberries, balsamic
vinaigrette and nuts ② ⑧ ⑫

Second courses

Pork cheeks with potatoes and confit shallots, Malvasía
reduction and vegetable crisps ⑦ ⑨ ⑫

Cod with potato parmentier, grilled peppers
and ramallet tomato ④

Veal skirt steak with chimichurri, potatoes and roasted
vegetables with Canarian red mojo ① ⑧ ⑨ ⑫



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

Mango pannacotta with red berries and coconut foam
①

Chocolate and hazelnut praline
① ⑦ ⑧

Tropical fruit salad with coconut, lime and mint

Wine & mineral water

Coffee

Vorspeise

Kürbiscreme mit Frischkäseperlen und Trüffelaroma ⑦ ⑨

Schwarze Fideuà mit Sepia, gratiniertem Aioli
und knuspriger Artischocke ① ③ ③ ④ ⑭

Garnelensalat mit Blutorange, Erdbeeren,
Balsamico-Vinaigrette und Nüssen ② ⑧ ⑫

Hauptgericht

Schweinebäckchen mit Kartoffeln und confierten Schalotten,
Malvasía-Reduktion und Gemüsechips

⑦ ⑨ ⑫

Kabeljau mit Kartoffel-Parmentier, gegrillten Paprika
und Ramallet-Tomate ④

Kalbs-Skirt-Steak mit Chimichurri, Kartoffeln und geröstetem
Gemüse mit rotem kanarischem Mojo ① ⑧ ⑨ ⑫



CLÁSICOS
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

Mango pannacotta mit roten Beeren und Kokosschaum

①

Schokoladen-Haselnuss-Praliné

① ⑦ ⑧

Tropischer Fruchtsalat mit Kokos, Limette und Minze

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.