

## Primeros

Arroz meloso de setas y verdura de temporada ⑨ ⑫

Tártaro de salmón con guacamole y cebolla morada  
③ ⑦ ⑩ ⑪ ⑫

Berenjenas rellenas con compota de tomate de ramallet,  
queso de cabra, pimientos de piquillo  
y anchoas ① ④ ⑦

## Segundos

Secreto ibérico con salsa de tomate seco  
y melanzane ⑫

Bacalao al ajo confitado ① ③ ④



**CLÁSICOS**

Son Floriana

**+13,50€**  
por persona

Jarrete de cordero lechal mallorquín  
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

Gató con helado de vainilla ① ③ ⑦ ⑧

Sinfonía de frutas

Vino y agua mineral

Café

## First courses

Creamy mushroom and seasonal vegetable rice ⑨ ⑫

Salmon tartar with guacamole & red onion ③ ⑦ ⑩ ⑪ ⑫

Aubergine filled with ramillet tomato compote, goat's cheese, piquillo peppers & anchovies ① ④ ⑦

## Second courses

Iberian secret with sun-dried tomato sauce  
and eggplant ⑫

Cod with confit garlic ① ③ ④



**CLÁSICOS**

Son Floriana

**+13,50€**  
per person

Majorcan suckling lamb shank with pears & reduced Merlot ① ⑫

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

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

## Dessert

Gató (Mallorcan almond cake) with vanilla ice cream ① ③ ⑦ ⑧

Fruit symphony

Wine & mineral water

Coffee

## Vorspeise

Cremiger Reis mit Pilzen und Gemüse der Saison ⑨ ⑫

Lachstatar mit Guacamole und roten Zwiebeln ③ ⑦ ⑩ ⑪ ⑫

Gefüllte Auberginen mit Ramallet-Tomatenkompott,  
Ziegenkäse, Piquillo-Paprika und Anchovis ① ④ ⑦

## Hauptgericht

Geheimes Filet vom Iberico-Schwein mit Sauce von  
getrockneten Tomaten und Aubergine ⑨ ⑩ ⑫

Kabeljau mit konfitiertem Knoblauch ① ② ④ ⑫ ⑭



**CLÁSICOS**

Son Floriana

**+13,50€**

pro Person

Lammkeule vom mallorquinischen  
Milchlamm mit Birne 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

Gató (mallorquinischer Mandelkuchen)  
mit Vanilleeis ① ③ ⑦ ⑧

Früchtesinfonie

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.