

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

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

Fruta variada de temporada con helado 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

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

Selection of seasonal fresh fruit with ice cream 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

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

Auswahl an frischem saisonalem Obst mit Eis ⑦ ⑧

Wein und Mineralwasser

Kaffee



Menú diario · Daily menu · Mittagsmenü

Menú disponible de lunes a viernes. IVA incluido.

Menu available from Monday to Friday. VAT included.

Menü verfügbar von Montag bis Freitag. 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.