

Menú de San Valentín
St. Valentine's day menu
Valentinstagsmenü



Restaurant - Residencia



Son Floriana
Desde 1986

Corazón de alcachofa y setas silvestres salteadas:
con jamón ibérico y velo cremoso de queso fundido



Suspiro de mar:
crema delicada de langostinos con perfume de cava
y cítricos



Bacalao confitado a baja temperatura:
sobre pil-pil suave de ajo negro y crema de guisantes



Secreto ibérico con salsa de vino tinto y cacao:
acompañado de puré de boniato especiado
y cebollitas en tempura



Sorbete de mandarina y cava:
refrescante y aromático



Corazón fondant de chocolate pasión:
relleno de crema, pistacho y frutos del bosque

50€ por persona
(Café y cava incluido)

Artichoke heart with sautéed wild mushrooms:
with Iberian ham and a creamy melted-cheese veil



Sigh of the Sea:
delicate prawn cream scented with cava and citrus



Cod confit cooked at low temperature:
served over a smooth black garlic pil-pil
and pea cream



Iberian pork "secreto" with red wine & cocoa sauce:
accompanied by spiced sweet-potato purée
and tempura baby onions



Mandarin and cava sorbet:
refreshing and aromatic



Chocolate passion fondant heart:
filled with cream, pistachio, and berries

50€ per person
(Coffee and cava included)

Artischockenherz mit sautierten Wildpilzen:
mit Ibérico-Schinken und einem cremigen
Käse-Schleier



Seufzer des Meeres:
zarte Garnelencreme mit Cava- und Zitrusduft



Niedrigtemperatur-Kabeljau confiert:
auf einem milden schwarzen Knoblauch-Pil-Pil
und Erbsencreme



**Ibérico-Schweinekarree aus dem "Secreto"-Stück mit
Rotwein-Kakao-Sauce:**
serviert mit würzigem Süßkartoffelpüree
und Tempura-Zwiebelchen



Mandarinen-Cava-Sorbet:
erfrischend und aromatisch



Schokoladen-Passions-Fondant-Herz:
gefüllt mit Creme, Pistazie und Waldbeeren

50€ pro Person
(Kaffee und Cava inklusive)