

Menú de Semana Santa
Easter Week Menu
Menü – Osterwoche



Restaurant - Residencia



Son Floriana
Desde 1986

(2, 3, 4, 5 y 6 de abril)

Entrantes

Crema suave de marisco con toque de azafrán

o

Pimientos rellenos de bacalao con salsa
al Martini blanco

o

Canelón meloso de ternera y cerdo ibérico
con gratinado de queso mahonés

Principales

Lomo de bacalao confitado a la vizcaína

o

Frit de cordero casero

o

Porc negre a baja temperatura con patató
al vino y champiñones

Postres

Leche frita con canela y azúcar

o

Gató con helado de almendra

o

Torrija caramelizada con helado de vainilla

42 €

(vino y agua incluidos)

Starters

Smooth seafood cream with a touch of saffron

or

Cod-filled peppers with white Martini sauce

or

Tender cannelloni of beef and Iberian pork
with Mahón cheese gratin

Main Courses

Confit cod loin “Vizcaína” style

or

Homemade lamb frit (traditional Mallorcan dish)

or

Slow-cooked porc negre with wine potatoes
and mushrooms

Desserts

Fried milk with cinnamon and sugar

or

Gató (Mallorcan almond cake)
with almond ice cream

or

Caramelized “torrija” with vanilla ice cream

42 €

(wine and water included)

Vorspeisen

Feine Meeresfrüchtecremesuppe mit Safran
oder

Mit Kabeljau gefüllte Paprika in weißer
Martini-Sauce

oder

Zarter Rinder- und Ibérico-Schweine-Cannelloni
mit Mahón-Käse überbacken

Hauptgerichte

Kabeljaurücken “Vizcaína-Art”

oder

Hausgemachter Lamm-Frit (traditionelles
mallorquinisches Gericht)

oder

Niedrigtemperatur-Porc negre
mit Weinkartoffeln und Champignons

Desserts

Frittierte Milch mit Zimt und Zucker

oder

Gató (mallorquinischer Mandelkuchen)
mit Mandeleis

oder

Karamellisierte “Torrija” mit Vanilleeis

42 €

(inkl. Wein und Wasser)