



degustación degustation menu

Carpaccio de pulpo sobre gelatina de pimiento, ajo tostado y mousse de Crème fraîche

Octopus carpaccio on pepper jelly, toasted garlic
and Crème fraîche mousse

Carpaccio vom Oktopus auf Paprikagelee,
geröstetem Knoblauch und Crème fraîche Mousse

Bogavante pochado en mantequilla con hinojo al azafrán y espuma de bogavante

Lobster poached in butter with saffron fennel and lobster foam

Hummer in Butter pochiert mit Safranfenchel und Hummerschaum

Solomillo de cerdo ibérico sobre col al Champagne con manzana caramelizada y salsa de comino

Iberian pork tenderloin on Champagne cabbage
with caramelized apple and cumin sauce

Iberisches Schweinefilet auf Champagnerkohl
mit caramelsierten Apfel und Kummelsoße

Tête de Moine con chutney de tomate Cherry y salsa de almendra tostada

Tête de Moine with Cherry tomato chutney and toasted almond sauce

Tête de Moine mit Chutney von Cherry Tomaten und gerösteter Mandelsoße

Mousse de vainilla sobre pudding de Brioche con salsa de pera y helado de yogurt

Vanilla mousse on Brioche pudding with pear sauce and yogurt ice cream

Vanillemousse auf Briochepudding mit Birnensoße und Joghurteis



5 platos – 65 (10 % IVA incl.) sin queso – 60 (10 % IVA incl.)

5 courses – 65 (10 % VAT incl.) without cheese – 60 (10 % VAT incl.)

5 Gerichte – 65 (10 % MwSt. inkl.) ohne Käse – 60 (10 % MwSt. inkl.)



(+34) 971 666 819 reservas@schwaiger.es

Este menú se servirá de 13 a 15 h y de 19.30 a 21.30 h This menu will be served from 13 to 15 h and from 19.30 to 21.30 h

Dieses Menü wird serviert von 13 bis 15 Uhr und von 19.30 bis 21.30