

**Entradas
frías Cold
Starters**

🥬 9,00 🥬

Ensalada de cogollos con humus,
pepinos de jardín, tomate cherry y salsa ravigote
Salad of buds with hummus, common cucumber,
cherry tomato and ravigote sauce

16,50

Salmón adobado con terrina
de aguacate, crème fraîche de cebollino
y caviar de salmón
Pickled salmon with avocado terrine,
chives crème fraîche and salmon caviar

18,50

Gambas sobre rösti con aguacate, albahaca
y mantequilla de lima
Gambas on rösti with avocado, basil and lime butter

22,50

Tartar de ternera con tarta fina y crema de cebollino
Beef tartar with crispy tart and chive cream

24,50

Terrina de hígado de pato
“Foie gras” con gelé de oporto blanco,
manzana y crujiente de pimienta
Duck liver terrine “Foie gras”, with white
port wine jelly, apple and pepper cracker

*Todas nuestras entradas se pueden compartir.
*All our starters are also ideal to be shared.

**Sopas y entran
tes calientes Soups
& warmstarters**

13,50

Sopa cremosa de espárragos blancos
con salmón pochado y cebollino
White asparagus creamy soup with
poached salmon and chives

14,50

Pasta fina con salsa de vino blanco
y queso Parmesano
Fine pasta with white wine sauce
and Parmesan cheese

15,50

Borschtsch de pichón con hígado de pato pochado
y gyozas de bacon y cebolla
Pigeon borschtsch with poached duck liver and
bacon and onion gyozas

29,50

Ravioli de gambas de Soller,
tomate Kumato y salsa de albahaca
Soller Gambas Ravioli, Kumato Tomato
and Basil Sauce

Pan por persona 2,90 Bread per person 2,90

**g r a c i a s t H a
n k y o u . . .**

**Sch
wai
ger**

**Pescados y Car
nes Fish
& Meat dishes**

26,00 p.p

**Rodaballo a la sal con pesto de tomate,
beurre blanc de cebollino y pasta de azafrán
(para 2 pers)**

**Turbot in salt crust with tomato pesto,
chive beurre blanc and saffron pasta
(for 2 people)**

26,50

**Suquet de bacalao negro
con calçots y alioli ligero**

**Black cod suquet with
calçots and light alioli**

32,00

**Lenguado entero con mantequilla
de limón y rollitos de alcaparras**

**Whole sole with lemon butter
and capers rolls**

32,00

**Paletilla de cordero lechal mallorquín
(700 gm) con jugo de tomillo y patatas bravas**

**Mallorcan suckling lamb shoulder (700 gm)
with Thymian juice and "bravas" potatoes**

26,50

**Costilla corta de ternera mallorquina
estofada 32h con puré de patata asada
Mallorcan Beef Short rib (stewed 32h)
with roasted potatoes purée**

28,50 p.p

**Pato joven asado entero con jugo de Madeira y
tartaleta de hojaldre y patata
(para 2 pers)**

**Whole roasted young duck with Madeira juice,
puff pastry and potato tart
(for 2 people)**

38,50

**Solomillo de ternera
con patatas fritas "à la Schwaiger",
puré de apio y salsa bearnesa**

**Beef tenderloin with French fries "à la Schwaiger",
celery purée and Béarnaise sauce**

d e g u s
t a c i ó n d e
g u s t a
t i o n
m e n u



**Emince de rape con endivia roja,
dressing de patata y aguacate, vinagreta de trufa
Monkfish emince with red endive,
potato and avocado dressing, truffle vinaigrette**

**Borschtsch de pichón con hígado de pato pochado y
limón al tomillo**

**Pigeon borschtsch with poached duck liver and
lemon with thyme**

**Carrillera y ravioli de lechona con pesto de tomate,
olivas negras y salsa de albahaca**

**Suckling pig cheek and ravioli with tomato pesto,
black olives and basil sauce**

**Queso Stilton marinado en oporto añejo con
mostaza de higos y pan de frutas**

**Stilton cheese marinated in aged port with
fig mustard and fruits bread**

**Terrina de yogur con fresas y helado de vainilla
Yogurt terrine with strawberries and vanilla ice cream**



5 platos – 49,50 (10 % IVA incl.)

sin queso – 44,50 (10 % IVA incl.)

5 courses – 49,50 € (10 % VAT incl.)

without cheese – 44,50 € (10 % VAT incl.)



Este menú se servirá de 13 a 15:30h

This menú will be served from 1 pm to 3:30 pm

Precios en Euros / 10% IVA Incluido.

Prices in EURO / 10 % VAT included