

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

Gyozas de lechona sobre ragout de espárragos blancos
Suckling pig gyozas on white asparagus ragout

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**

24,50

**Espárragos blancos con jamón ibérico,
patatas al perejil y salsa holandesa**

**White asparagus with Iberian ham, parsley potatoes
and hollandaise sauce**

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



**Rillette de lubina con caballa ahumada, salsa de patata
y quisquillas**

**Seabass rillette with smoked mackerel, potato sauce
and shrimps**

**Pasta fina con ragout de perejil y queso Belper Knolle
Fine pasta with parsley ragout and Belper Knolle cheese**

**Ossobucco de ternera con ragout de champiñones,
polenta salteada y jugo de limones mallorquines
Veal ossobucco with mushroom ragout, sautéed polenta
and Mallorcan lemon jus**

**Queso La Peral marinado con sidra, mostaza de higos
y pan de nueces**

**La Peral cheese marinated with cider, fig mustard
and walnut bread**

**Whitey con crema de chocolate
y naranjas mallorquinas
Whitey with chocolate cream and
Majorcan oranges**



**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