

Entradas frías Kalte Vorspeisen

9,50

Ensalada de cogollos con humus,
pepinos de jardín, tomate cherry y salsa ravigote
Salatherzen mit Hummus,
Gartengurken, Kirschtomaten und Ravigotesauce

16,50

Salmón adobado con terrina
de aguacate, crème fraîche de cebollino
y caviar de salmón
Gebeizter Lachs mit Avocadoterrine
Schnittlauch Crème Fraîche und Lachskaviar

18,50

Gambas sobre rösti con aguacate, albahaca
y mantequilla de lima
Gambas auf Rösti mit Avocado, Basilikum
und Limettenbutter

22,50

Tartar de ternera con tarta fina y crema de cebollino
Tartar von Rinderfilet mit knuspriger Tarte
und Schnittlauchcreme

24,50

Terrina de hígado de pato
"Foie gras" con gelé de oporto blanco,
manzana y crujiente de pimienta
Terrine von der Entenstopfleber mit weissem
Portweingelee, Apfel und Pfefferhippen

*Todas nuestras entradas se pueden compartir.

*Alle Vorspeisen sind auch ideal zum Teilen.

Sopas y entran tes calientes Suppen und warmeN Vorspeisen

9,50

Gazpacho con gambas en pasta brick
Gazpacho mit Gambas in Brickteig

14,50

Pasta fina con salsa de vino blanco
y queso Parmesano
Feine Nudeln mit Weissweinsosse
und Parmesankäse

14,50

Caracoles falsos de gamba
Falsche Garnelenschnecken

15,50

Ravioli relleno de ragout fino de ternera
y vinagreta templada de trufa
Ravioli gefüllt mit feinem Kalbsragout und warmer
Trüffelvinaigrette

29,50

Ravioli de gambas de Soller,
tomate Kumato y salsa de albahaca
Soller Gambas Ravioli, Kumato Tomato
und Basilikumsosse

Pan por persona 2,90 Brot pro Person 2,90

g r a c i a s V i e
l e n D a n k Sch
wai
ger

Pescados y Carnes
Fisch und
Fleisch Gerichte

26,00 p.p

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

Steinbutt in der Salzkruste mit Tomaten Pesto,
Schnittlauch Beurre Blanc und Safran-Nudeln
(für 2 Personen)

26,50

Filete de lubina salteada con su piel, gyozas
a la plancha con salsa verde
y ensalada de endivias, alcaparras y olivas
Wolfbarsch-Filet auf der Haut gebraten mit Gyozas,
grüner Sauce und Endivie, Kapern
und Oliven-Salat sautierten

32,00

Lenguado entero con mantequilla
de limón y rollitos de alcaparras
Seezunge im ganzen gebraten
mit Zitronenbutter und Kapernröllchen

27,50

Estofado de carrilleras
de ternera con guisantes y polenta cremosa
Kalbsbäckchen Geschmort
mit Erbsen und cremiger Polenta

26,50

Costilla corta de ternera mallorquina
estofada 32h con puré de patata asada
Kurze Rippe vom mallorquinischen Rind
32std geschmort mit Bratkartoffelpüree

28,50 p.p

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

Junge Ente im Ganzen gebraten mit Madeira-Jüs,
und Kartoffel-Blätterteig-Tarte
(für 2 Personen)

38,50

Solomillo de ternera
con patatas fritas "à la Schwaiger",
puré de apio y salsa bearnesa
Rinderfilet mit Pommes Frites "à la Schwaiger",
Selleriepüree und Béarnaise Soße

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 ü



Gazpacho blanco de tomate con boquerones,
mousse de parmesano y albahaca
Weiße Gazpacho vom Tomaten mit Sardellen,
Parmesan- Mousse und Basilikum

Caracoles falsos de gamba
Falsche Garnelenschnecken

Estofado de carrilleras de ternera
con guisantes y polenta cremosa
Kalbsbäckchen Geschmort
mit Erbsen und cremiger Polenta

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

La Peral Käse mariniert mit Cidre, Feigensenf
und Nussbrot

Higos marinados con granité de cassis,
helado de vainilla y tarta de queso
Marinierte Feigen mit Granité von Cassis,
Vanilleeis und Cheesecake



5 platos – 49,50 (10 % IVA incl.)
sin queso – 44,50 (10 % IVA incl.)
5 courses – 49,50 € (10 % VAT incl.)
ohne Käse – 44,50 € (10 % VAT incl.)



Este Menú se servirá de 13.00 a 15.30h
y de 19.30h a 21.30 h
Dieses Menü wird serviert von 13 bis 15.30 Uhr
und von 19.30 bis 21.30

Precios en Euros / 10% IVA Incluido.

Preise in Euro / 10% MwSt. Inklusive.