

EntradaS
frías Cold
Starters

🥬 9,50 🥬

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

9,50

Gazpacho con gambas en pasta brick
Gazpacho with gambas in brick pasta

14,50

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

14,50

Caracoles falsos de gamba
False prawn snails

15,50

Ravioli relleno de ragout fino de ternera
y vinagreta templada de trufa
Ravioli stuffed with fine veal ragout
and warm truffle vinaigrette

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*

Este establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1420/2006 relativo a la prevención de la parasitosis por Anisakis.
Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.
Our restaurant provides information regarding allergies and food intolerances. Kindly request this information from our staff.

**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

**Filete de lubina salteada con su piel,
gyozas a la plancha con salsa verde
y ensalada de endivias, alcaparras y olivas**

**Sea bass fillet sautéed with its skin
with gyozas, green sauce
and endives, capers and olives salad**

32,00

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

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

27,50

**Estofado de carrilleras
de ternera con guisantes y polenta cremosa
Veal cheeks stew with peas and creamy polenta**

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 ü



**Gazpacho blanco de tomate con boquerones,
mousse de parmesano y albahaca**

**White tomato gazpacho with anchovies,
parmesan mousse and basil**

**Caracoles falsos de gamba
False prawn snails**

**Estofado de carrilleras de ternera
con guisantes y polenta cremosa
Veal cheeks stew with peas and creamy polenta**

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

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

**Higos marinados con granité de cassis,
helado de vainilla y tarta de queso
Marinated figs with cassis granité,
vanilla ice cream and cheesecake**



**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 13.00 a 15.30 h
y de 19.30 a 21.30 h
This menú will be served from 13 to 15.30 h
and from 19.30 to 21.30 h**

Precios en Euros / 10% IVA Incluido.

Prices in EURO / 10 % VAT included