

**Entradas  
frías Cold  
Starters**

🥬 10,50 🥬

**Bowl de verduras crudas, aguacate  
mango, jengibre y parmesano**  
Salad bowl with raw vegetables, avocado,  
mango, ginger and parmesan

16,50

**Salmón adobado en casa con crema de rábano,  
salsa de mostaza de eneldo y patata marinada**  
Home pickled salmon with radish cream,  
dill mustard sauce and marinated potato

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.**

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

**Sopas y entradas  
calientes Soups  
& warmstarters**

10,50

**Sopa de pollo y ceps con leche de coco, puerro  
y cilantro**  
Chicken and thistle mushrooms soup  
with coconut milk, leek and coriander

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 langostinos**  
Fake prawn snails

16,50

**Gyozas de pato Colvert, col roja, pera,  
anguila ahumada y jugo de enebro**  
Colvert duck gyozas, red cabbage, pear,  
smoked eel and juniper juice

29,50

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

12,50

**Patatas fritas à la Schwaiger con salsa bearnesa,  
tomate y queso gruyere**  
French fries à la Schwaiger with béarnaise sauce,  
tomato and Gruyere cheese

**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

Vieiras con aguacate a la plancha, gambas  
en pasta brick y salsa de patata y cebollino

Scallops with grilled avocado, gambas  
in brick pasta and potato and chive sauce

32,00

Lenguado entero con mantequilla  
de limón y rollitos de alcaparras

Whole sole with lemon butter  
and capers rolls

20,50

Espárragos verdes en crosta de sal  
con crepes de patata y salsa Bearnesa  
(Con jamón ibérico +11,00)

Green asparagus in salt crust  
with potato crepes and Bearnaise sauce  
(With Iberian ham +11,00)

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)

32,50

Côtelette de ternera blanca con berenjena,  
parmesano y puerros

White veal côtelette with aubergine, parmesan  
and leeks

38,50

Solomillo de ternera con crema de espinaca,  
hígado de pato y salsa de trufa

Beef sirloin with spinach cream, duck liver  
and truffle 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



Llampuga marinada con chicorée, pepino, eneldo  
y crema de huevo ahumado

Llampuga marinated with chicorée, cucumber, dill  
and smoked egg cream

Filete de lubina con pesto de canónigos, crêpe de patata  
y nage de mantequilla tostada

Sea bass fillet with lamb's lettuce pesto, potato crêpe  
and toasted butter nage

Magret de pato con gyozas de pato Colvert, col roja,  
pera, anguila ahumada y jugo de enebro

Duck breast with Colvert duck gyozas, red cabbage, pear,  
smoked eel and juniper juice

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

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

Mousse de chocolate blanco con coulis de fruta  
de la pasión y banana, naranja y helado de almendra

White chocolate mousse with passion fruit and banana  
coulis, orange and almond 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 h  
y de 19.30 a 21.30 h

This menú will be served from 13 to 15 h  
and from 19.30 to 21.30 h

Precios en Euros / 10% IVA Incluido.

Prices in EURO / 10 % VAT included