

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



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

Llampuga marinated with chicorée, cucumber, dill and smoked egg cream  
Llampuga mariniert mit Chicorée, Gurke, Dill und geräucherter Eiercreme

**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  
Wolfsbarschfilet mit Feldsalatpesto, Kartoffelcrêpe und Nage von brauner Butter

**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  
Magret von der Ente mit gyozas von der Colvert ente Ente, Rotkohl, Birne,  
Räucheteraal und Wacholderjüs

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

La Peral cheese marinated with cider, fig mustard and walnut bread  
La Peral Käse mariniert mit Cidre, Feigensenf und Nussbrot

**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

Weißer Schokoladenmousse mit Passionsfrucht und Bananencoulis,  
Orangen- und Mandeleis



**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.)  
5 Gerichte – 49,50 € (10 % MwSt. inkl.) ohne Käse – 44,50 € (10 % MwSt. inkl.)



**(+34) 971 666 819 reservas@schwaiger.es**

**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**  
**Dieses Menü wird serviert von 13 bis 15 Uhr und von 19.30 bis 21.30**