

EntradaS
frías Cold
Starters

🌿 11,50 🌿

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 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 entran
tes 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

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

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

12,50

Sopa de menudillos de ganso con semillas de cilantro
Goose gibleet soup with coriander seeds

29,50

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

g r a c i a s t H a
n k y o u . . . *Schwaiger*

**Pescados y Car
nes Fish
& Meat dishes**

20,50

**Espárragos verdes en crosta de sal
con crepes de patata y salsa Holandesa
(Con jamón ibérico +11,00)
Green asparagus in salt crust
with potato crepes and Hollandese sauce
(With Iberian ham +11,00)**

26 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**

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

**Lenguado entero con mantequilla
de limón y rollitos de alcaparras
Whole sole with lemon butter
and capers rolls**

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 ü



**Hamachi en escabeche con aguacate,
vinagreta de sésamo y caviar de wasabi
Pickled Hamachi with avocado,
sesame vinaigrette and wasabi caviar**

**Caldereta de cangrejo de río español
con albóndigas de ternera y albahaca
Spanish river crab "caldereta" with veal dumplings
and basil**

**Curry de cordero mallorquín con pasta Trofie,
judías verdes y cebolla frita
Mallorcan lamb curry with Trofie pasta,
green beans and fried onion**

**Queso La Peral marinado con sidra,
mostaza de higos y pan de nueces
La Peral Käse mariniert mit Cidre,
Feigensenf und Nussbrot**

**Curd de naranja sanguina con pomelo y helado de miel
Blood orange curd with grapefruit and honey ice cream**



**5 platos – 59 (10 % IVA incl.)
sin queso – 54 (10 % IVA incl.)
5 courses – 59 (10 % VAT incl.)
without cheese – 54 (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**