

**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 entradas
calientes Soups
& warmstarters**

12,50

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

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

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 . . .**

**Sch
wai
ger**

**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**

naViDAd

**Llampuga adobada con mousse de wasabi,
pepino y colinabo**

**Pickled guilthead with wasabi mousse, cucumber and
kohlrabi**

**Sopa de menudillos de ganso
con albóndigas de col lombarda y cilantro
Goose gible soup with red cabbage dumplings and
coriander**

**Picata de jabalí con salsa de pimienta blanca,
gyozas de queso y ceps**

**Wild boar piccata with white pepper sauce,
cheese gyozas and porcini mushrooms**

**Curd de pan de especias con salsa de oporto,
albaricoques y helado de café
Gingerbread curd with wine port sauce,
apricots and coffee ice cream**

59€

**Precios en Euros / 10% IVA Incluido.
Prices in EURO / 10 % VAT included**

**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.**