

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



**Atún marinado con cebollino, cebolla blanca,  
olivas verdes y caviar de trucha**

Marinated tuna with chives, white onion, green olives and trout caviar  
Marinierter Thunfisch mit Schnittlauch, weißen Zwiebeln,  
grünen Oliven und Forellenkaviar

**Vieiras con tomate amarillo, ravioli de perejil y salsa de limón**

Scallops with yellow tomato, parsley ravioli and lemon sauce  
Jakobsmuscheln mit gelben Tomaten, Petersilienravioli und Zitronensosse

**Solomillo y carrillera de ternera blanca con colinabo,  
setas y salsa de pimienta blanca**

Veal sirloin and cheek with swede, mushrooms and white pepper sauce  
Kalbsfilet und Backe mit Kohlrabi, Pilzen und weißer Pfeffersosse

**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 con mandarinas y crema de chocolate blanco**

Chocolate mousse with tangerines and white chocolate cream  
Schokoladenmousse mit Mandarinen und weißer Schokoladencreme



**5 platos – 59 (10 % IVA incl.) sin queso – 54 (10 % IVA incl.)**  
5 courses – 59 (10 % VAT incl.) without cheese – 54 (10 % VAT incl.)  
5 Gerichte – 59 (10 % MwSt. inkl.) ohne Käse – 54 (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