

**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

19,50

Gambas sobre rösti con aguacate, albahaca
y mantequilla de lima
Gambas on rösti with avocado, basil and lime butter

26,00

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**

9,50

Nuestra sopa de cebolla y verduras
“Ayuda contra todo”
Our onion and vegetable soup
“Help against everything”

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

15,00

Pasta fina con salsa de vino blanco
y queso Parmesano
Fine pasta with white wine sauce
and Parmesan cheese

16,50

Corazones de alcachofa con patatas al bacon,
dressing y ensalada frisée
Artichoke hearts with bacon potatoes,
dressing and frisée salad

29,50

Ravioli de gambas de Sóller,
tomate Kumato y salsa de albahaca
Sóller 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**

22,50

**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)**

28,00 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)**

29,50

**Vieiras salteadas con salsa de Champagne,
llampuga adobada y caviar de trucha
Sautéed scallops with Champagne sauce,
pickled llampuga and trout caviar**

29,50 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)**

34,00

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

36,00

**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



**Llampuga marinada con mano de buda,
coulis de guisantes, pepino y manzana verde
Llampuga marinated with Buddha's hand,
pea coulis, cucumber and green apple**

**Champiñones rellenos con salsa de jerez,
holandesa ahumada, chips de patata y queso Mahonés
Stuffed mushrooms with sherry sauce, smoked
hollandaise, potato chips and Mahonés cheese**

**Interpretación de "Lomo con col" con codorniz,
alcahofas y jugo de asado
Interpretation of "Lomo con col" with quail,
artichokes and roast juice**

**Queso Stilton marinado en oporto añejo
con pera y pan de nueces
Stilton cheese marinated with aged port wine
with pear and walnuts bread**

**Cítricos con salsa de mandarina
y "Arroz con leche"
Citrus fruits with tangerine sauce
and "Arroz con leche"**



**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**