

**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

18,00

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

26,50

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**

12,50

Sopa cremosa de espárragos blancos con cebollino
Creamy white asparagus soup with chives

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

16,50

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

6u. 16,00 / 8u. 22,00

Espárragos blancos con salsa holandesa
y patatas Strindberg
White asparagus stalks with hollandaise sauce
and Strindberg potatoes

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**

24,00

**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)**

32,00 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

**Filete de lubina con tomate, albahaca
y emulsión de mantequilla tostada
Sea bass fillet with tomato, basil
and brown butter emulsion**

36,00

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

28,50

**Costilla corta de ternera mallorquina estofada 32h
con puré de patata asada
Mallorcan Beef Short rib (stewed 32h)
with roasted potatoes purée**

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)**

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



**Ravioli de remolacha amarilla con agaucate, alioli,
vinagreta de tomate blanco y caviar de salmón
Yellow beet ravioli with avocado, alioli,
white tomato and salmon caviar vinaigrette**

**Sopa cremosa de espárragos blancos con cebollino
White asparagus creamy soup with chives**

**Codorniz rellena sobre hígado de pato salteado,
puré de apio y sopa de morillas
Stuffed quail on sautéed duck liver,
celery purée and morel soup**

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

**Tarta de ruibarbo con cheesecake y helado de fresa
Rhubarb tart with cheesecake and strawberry ice cream**



**5 platos – 60 (10 % IVA incl.)
sin queso – 55 (10 % IVA incl.)
5 courses – 60 (10 % VAT incl.)
without cheese – 55 (10 % VAT incl.)**



**Este menú se servirá de 13 a 15 h
y de 19.30 a 21.30 h
Dieses Menü wird serviert von 13 bis 15 Uhr
und von 19.30 bis 21.30**

**Precios en Euros / 10% IVA Incluido.
Preise in Euro / 10% MwSt. Inklusive.**