

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 aguacate, alioli,
vinagreta de tomate blanco y caviar de salmón**

Yellow beet ravioli with avocado, alioli,
white tomato and salmon caviar vinaigrette
Ravioli von gelber Bete mit Avocado, Aioli,
Vinaigrette aus weißen Tomaten und Lachskaviar

Sopa cremosa de espárragos blancos con cebollino

White asparagus creamy soup with chives
Cremesuppe von weißem Spargel mit Schnittlauch

**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
Gefüllte Wachtel auf gebratener Entenstopfleber, Selleriepüree und Morchelsuppe

Queso Stilton marinado en oporto añejo con pera y pan de nueces

Stilton cheese marinated with aged port wine with pear and walnuts bread
Stilton mariniert mit altem Portwein mit Birnen und Walnussbrot

Tarta de ruibarbo con cheesecake y helado de fresa

Rhubarb tart with cheesecake and strawberry ice cream
Rhabarbertarte mit Cheesecake und Erdbeer-Eis



5 platos – 60 (10 % IVA incl.) sin queso – 55 (10 % IVA incl.)
5 courses – 60 (10 % VAT incl.) without cheese – 55 (10 % VAT incl.)
5 Gerichte – 60 (10 % MwSt. inkl.) ohne Käse – 55 (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