

**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

1/2. 16,00 / 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 Carnes 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



**Hamachi adobado sobre ensalada de judías verdes y salsa de atún**  
Pickled yellowfin mackerel on green beans salad and tuna sauce

**Vieiras salteadas sobre crema de tortilla y salsa de espinacas**  
Sautéed scallops on tortilla cream and spinach sauce

**Solomillo de ternera blanca gratinado con coliflor, tarta de patata crujiente y salsa de Madeira**  
White veal tenderloin au gratin with cauliflower, crispy potato cake and madeira sauce

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

**Carpaccio de fresas mallorquinas con crema de fruta de la pasión y helado de vainilla**  
Mallorcan strawberry carpaccio with passion fruit cream and vanilla 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**  
**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**