

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  
Gebeizte Gelbflossenmakrele auf grünem Bohnensalat und Thunfischsosse

**Vieiras salteadas sobre crema de tortilla y salsa de espinacas**

Sautéed scallops on tortilla cream and spinach sauce  
Gebratene Jakobsmuschel auf Tortillacreme und Spinatsosse

**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  
Gratiniertes Kalbsfilet mit Blumenkohl,  
knuspriger Kartoffelart und Madeirasosse

**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

**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  
Mallorquinisches Erdbeer-Carpaccio mit Passionsfruchtereme und Vanilleeis



**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**