

**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

Terrina de aguacate con wafu, salmón adobado
y caviar de salmón
Avocado Terrine with wafu, pickled salmon
and salmon caviar

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**

18,50

Ensalada de atún rojo con gazpacho de pepino y eneldo
Red tuna salad with cucumber gazpacho and dill

16,00

Caracoles falsos “langostinos” con salsa bearnesa y
queso alpino gratinado
False snails “langostinos” with béarnaise sauce
and gratin alpine cheese

16,50

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

18,00

Arroz de garbanzos cremoso con salsa de cebollino
y caviar de salmón
Creamy chickpeas rice with chive sauce
and salmon caviar

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

Calabacín salteado con berenjena, topinambur, jugo de hierbas y patatas fritas “a la Schwaiger”
Sautéed zucchini with aubergine, topinambur, herb juice and “Schwaiger fries”

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



Lubina marinada con cannelloni de pimiento y vinagreta de tumbet
Marinated sea bass with pepper cannelloni and tumbet vinaigrette

Rape salteado “á la Stroganoff”
Sautéed Monkfish “á la Stroganoff”

Involtini de lomo de ternera blanca relleno con espárragos verdes y burrata sobre couscous de tomate
Veal tenderloin involtini stuffed with green asparagus and burrata on tomato couscous

Queso Stilton marinado en oporto añejo con mostaza de higos y pan de nueces
Stilton cheese marinated with aged port wine with fig mustard and walnuts bread

Gazpacho de mango con parfait de coco y piña caramelizada
Mango gazpacho with coconut parfait and caramelized pineapple



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