

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

Roh marinierter Wolfsbarsch mit Cannelloni von Paprika und Tumbet-Vinaigrette

**Rape salteado “á la Stroganoff”**

Sautéed Monkfish “á la Stroganoff”

Seeteufel gebraten “á la Stroganoff”

**Involtini de lomo de ternera blanca relleno con espárragos verde  
y burrata sobre couscous de tomate**

Veal tenderloin involtini stuffed with green asparagus  
and burrata on tomato couscous

Involtini vom Kalbsrücken gefüllt mit grüner Spargel  
und Burrata auf Tomatencouscous

**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

Stilton mariniert mit altem Portwein mit Feigensenf und Walnussbrot

**Gazpacho de mango con parfait de coco y piña caramelizada**

Mango gazpacho with coconut parfait and caramelized pineapple

Gazpacho von der Mango mit Kokosparfait und karamellisierter Ananas



**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