

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

Rebozuelos “a la nage” con risotto puntalette
de espinacas
Chanterelles “a la nage”
with spinach puntalette risotto

29,50

Ravioli de gamba de Sóller en mantequilla ligera
de curry y tomate cherry estofado
Soller prawn ravioli in light curry butter
and stewed cherry tomato

g r a c i a s t H a
n k y o u . . . *Sch
wai
ger*

Este establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1420/2006 relativo a la prevención de la parasitosis por Anisakis.
Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.
Our restaurant provides information regarding allergies and food intolerances. Kindly request this information from our staff.

**Pescados y Car
nes 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 u



**Llampuga marinada con carpaccio de rábano,
dressing de suero de leche y berro shiso**
Marinated Llampuga with radish carpaccio,
buttermilk dressing and shiso watercress

Centollo con pasta fina y alioli de crutáceos
Spider crab with fine pasta and crustacean aioli

**Dúo de pato con ragout de apio, manzana
y foie gras**
Duck duo with celery ragout, apple and foie gras

**Queso Stilton marinado con chutney de higos
e higos caramelizados**
Stilton cheese marinated with fig chutney and
caramelized figs

**Tartaleta de pera con helado de cassis
y mousse de chocolate**
Pear tartlet with cassis ice cream
and chocolate mousse



**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