

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



**Llampuga marinada con carpaccio de rábano,  
dressing de suero de leche y berro shiso**

Marinated Llampuga with radish carpaccio, buttermilk dressing and shiso watercress  
Marinierter Llampuga mit Rettich-Carpaccio, Buttermilch-Dressing  
und Shiso-Brunnenkresse

**Centollo con pasta fina y alioli de crutáceos**  
Spider crab with fine pasta and crustacean aioli  
Centollo mit feinen Nudeln und Krustentier-Alioli

**Dúo de pato con ragout de apio, manzana y foie gras**  
Duck duo with celery ragout, apple and foie gras  
Entenduo mit Sellerieragout, Apfel und Foie Gras

**Queso Stilton marinado con chutney de higos e higos caramelizados**  
Stilton cheese marinated with fig chutney and caramelized figs  
Stilton-Käse mariniert mit Feigenchutney und karamellisierten Feigen

**Tartaleta de pera con helado de cassis y mousse de chocolate**  
Pear tartlet with cassis ice cream and chocolate mousse  
Tarlet von der Birnen mit Cassis-Eis und Schokoladenmousse



**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**