

**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

18,50

Carpaccio de atún rojo con gel  
de ajo asado y albahaca  
Red tuna carpaccio  
with roasted garlic gel and basil

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 entradas**  
*calientes* Soups  
& warmstarters

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

19,50

Gambas sobre rösti con aguacate, albahaca  
y mantequilla de lima  
Gambas on rösti with avocado, basil and lime butter

22,00

Corazones de alcachofa sobre terrina  
de patata crujiente, chutney  
de escalonias y jamón ibérico  
Artichoke hearts on crispy potato terrine,  
shallot chutney and Iberian ham

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*



**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 hojas de espinaca  
y Beurre rouge**

Whole sole with spinach leaves and Beurre rouge

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 puré de zanahoria,  
chalotas estofadas y crema de patata  
con trufa (para 2 pers)**

Whole roasted young duck with carrot purée, stewed  
shallots and potato cream with  
truffle (for 2 people)

38,50

**Solomillo de ternera con crosta de setas,  
mousse de apio, jugo de trufa, hígado de  
pato y tarrina de patata**

Beef tenderloin with mushroom crust,  
celery mousse, truffle juice, duck liver  
and potato terrine

degustación  
de gustation menu



**Pulpo mallorquín sobre crema de patata  
con trío de pimientos y chorizo ibérico**  
Mallorcan octopus on potato cream  
with a trio of peppers and Iberian chorizo

**Rodaballo salteado con endivias glaseadas,  
dressing de vino tinto y espuma de vermouth**  
Sautéed turbot with glazed endives, red wine  
dressing and vermouth foam

**Ciervo al punto rosado sobre lentejas blancas  
con col roja y salsa de enebro**  
Rosa sautéed deer on white lentils  
with red cabbage and juniper sauce

**Camembert trufado con semillas de calabaza  
y pesto de miel**  
Truffled camembert with pumpkin seeds  
and honey pesto

**Albóndigas de requesón rellenas de nougat  
con ciruelas asadas en vino tinto y helado de yogurt**  
Cottage cheese dumplings stuffed with nougat  
roasted plums in red wine and yogurt ice cream



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