



degustación degustation menü

Salmón biológico adobado en casa con ensalada de remolacha, crema de wasabi y cebollino

Home pickled organic salmon with beet salad, wasabi cream and chives
Hausgebeizter Bio-Lachs mit Beetesalat, Wasabi Creme und Schnittlauch

Vieiras pochadas con gel de guisante, beurre blanc de Champagne y caviar de trucha

Poached scallops with pea gel, Champagne beurre blanc and trout caviar
Pochierte Jakobsmuscheln mit Erbsengel, Champagne Beurre Blanc und Forellenkaviar

Solomillo de cerdo ibérico al punto rosado sobre col al vapor, terrina de patata y salsa de pimiento rojo

Rosé sautéed Iberian pork tenderloin on steamed cabbage, potato terrine and red pepper sauce
Rosa gebratenes iberisches Schweinefilet auf gedünsteten Kohl, Kartoffelterrinen und Paprikasoße

Camembert trufado con semillas de calabaza y pesto de miel

Truffled camembert with pumpkin seeds and honey pesto
Getrüffeltes Camembert mit Kürbiskernen und Honigpesto

Variación de fruta de la pasión con mousse de chocolate blanco y haba Tonka

Variation of passion fruit with white chocolate mousse and Tonka bean
Variation von Maracuja mit weißer Schokoladenmousse und Tonkabohne



5 platos – 65 (10 % IVA incl.), sin queso – 60 (10 % IVA incl.)

5 courses – 65 (10 % VAT incl.), without cheese – 60 (10 % VAT incl.)

5 Gerichte – 65 (10 % MwSt. inkl.), ohne Käse – 60 (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