

**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

Terrina de aguacate con wafu, salmón adobado  
y caviar de salmón  
Avocado Terrine with wafu, pickled salmon  
and salmon caviar

18,50

Atún rojo a la peperonata  
con gel de ajo asado  
Red tuna a la peperonata  
with roasted garlic gel

26

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

**Sopas y entran  
tes calientes Soups  
& warmstarters**

16

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

Ragout de casquería de ternera blanca  
con albóndiga de patata  
White veal offal ragout with potato dumplings

19,50

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

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

\*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

**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 Carnes**  
**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 terrina de patata

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



degustación  
de gustation menu



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

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

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

Camembert trufado con semillas  
de calabaza y pesto de miel

Truffled camembert with pumpkin seeds  
and honey pesto

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



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

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