

## EntradaS frías Kalte Vorspeisen

11,50

Ensalada de cogollos con humus,  
pepinos de jardín, tomate cherry y salsa ravigote  
Salatherzen mit Hummus,  
Gartengurken, Kirschtomaten und Ravigotesauce

18

Terrina de aguacate con wafu, salmón adobado  
y caviar de salmón  
Avocadoterrine mit Wafu, gebeizter Lachs  
und Lachskaviar

19,50

Atún rojo a la peperonata  
con gel de ajo asado  
Roter Thunfisch a la peperonata  
mit geröstetem Knoblauchgel

26,50

Terrina de hígado de pato "Foie gras" con gelé  
de oporto blanco, manzana y crujiente de pimienta  
Terrine von der Entenstopfleber mit weissem  
Portweingelee, Apfel und Pfefferhippen

26

Tartar de ternera con tarta fina y crema de cebollino  
Tartar von Rinderfilet mit knuspriger Tarte  
und Schnittlauchcreme

\*Todas nuestras entradas se pueden compartir.

\*Alle Vorspeisen sind auch ideal zum Teilen.

Pan por persona 2,90 Brot pro Person 2,90

## Sopas y entran tes calientes Suppen und warmeN Vorspeisen

16

Caracoles falsos "langostinos" con salsa bearnesa  
y queso alpino gratinado  
Falsche Schnecken "Langostinos" mit Béarnaisesosse  
und Bergkäse gratiniert

16,50

Pasta fina con salsa de vino blanco  
y queso Parmesano  
Feine Nudeln mit Weissweinsosse  
und Parmesankäse

18

Ragout de casquería de ternera blanca  
con albóndiga de patata  
Wiener "Kalbsbeuschel" mit Kartoffelknödel

19,50

Gambas sobre rösti con aguacate, albahaca  
y mantequilla de lima  
Gambas auf Rösti mit Avocado, Basilikum  
und Limettenbutter

29,50

Ravioli de gamba de Sóller en mantequilla ligera  
de curry y tomate cherry estofado  
Sóller Gambas Ravioli in leichter Currybutter  
und geschmorten Kirschtomaten

g r a c i a s V i e  
l e n D a n k Sch  
wai  
ger

**Pescados y Carnes**  
**Fisch und**  
**Fleisch Gerichte**

24

Calabacín salteado con berenjena, topinambur,  
jugo de hierbas y patatas fritas "a la Schwaiger"  
Geröstete Zucchini mit Aubergine, Topinambur,  
Kräuterjus und „Schwaiger's Pommes“

32 p.p

Rodaballo a la sal con pesto de tomate,  
beurre blanc de cebollino y pasta al azafrán  
(para 2 pers)

Steinbutt in der Salzkruste mit Tomaten Pesto,  
Schnittlauch Beurre Blanc und Safran-Nudeln  
(für 2 Personen)

29,50

Filete de lubina con tomate, albahaca  
y emulsión de mantequilla tostada  
Filet vom Seewolf mit Tomaten, Basilikum  
und Emulsion von brauner Butter

36

Lenguado entero con hojas de espinaca  
y Beurre rouge

Seezunge im ganzen gebraten mit Blattspinat  
und Beurre Rouge

28,50

Costilla corta de ternera mallorquina estofada 32h  
con puré de patata asada  
Kurze Rippe vom mallorquinischen Rind  
32st geschmort mit Bratkartoffelpüree

29,50 p.p

Pato joven asado entero con puré de zanahoria,  
chalotas estofadas y crema de patata con trufa  
(para 2 pers)

Junge Ente im Ganzen gebraten mit Karottenpüree,  
geschmorten Schalotten und Kartoffelcreme  
mit Trüffel  
(für 2 Personen)

38,50

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

Rinderfilet mit Pilzkruste, Selleriemousse,  
Trüffeljus, Entenstopfleber und Kartoffelterriner



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



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

Hausgebeizter Bio-Lachs mit Beetesalat,  
Wasabi Creme und Schnittlauch

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

Rosa gebratenes iberisches Schweinefilet  
auf gedünsteten Kohl,  
Kartoffelterriner und Paprikasoße

Camembert trufado con semillas  
de calabaza y pesto de miel  
Getrüffelter Camembert mit Kürbiskernen  
und Honigpesto

Variación de fruta de la pasión con mousse  
de chocolate blanco y haba Tonka  
Variation von Maracuja mit weißer  
Schokoladenmousse und Tonkabohne



5 platos – 65 (10 % IVA incl.),  
sin queso – 60 (10 % IVA incl.)  
5 Gerichte – 65 (10 % VAT incl.),  
ohne Käse – 60 (10 % VAT incl.)



Este menú se servirá de 13 a 15 h  
y de 19.30 a 21.30 h  
Dieses Menü wird serviert von 13 bis 15 Uhr  
und von 19.30 bis 21.30

Precios en Euros / 10% IVA Incluido.  
Preise in Euro / 10% MwSt. Inklusive.