



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 ú

Roast beef de ternera lechal con pulpo mallorquín y trufa negra

Roast beef of suckling veal with Mallorcan octopus and black truffle

Roastbeef vom Milchkalb mit mallorquinischem Oktopus und schwarzem Trüffel

Stroganoff con bacalao negro y rábano picante

Stroganoff with black cod and horseradish

Stroganoff mit schwarzem Kabeljau und Meerrettich

Costilla de ternera confitada 48h con berenjena estofada,

puré de alcachofas y salsa de oporto ahumada

Beef rib 48h. confited with stewed aubergine, artichoke purée and smoked port sauce

Rinderrippe 48st. confiert mit geschmarter Aubergine,

Artischockenpuree und geräucherte Portweinsauce

Queso Stilton marinado en oporto añeo con mostaza de higos y pan de nueces

Stilton cheese marinated with aged port wine with fig mustard and walnuts bread

Stilton mariniert mit altem Portwein mit Feigensenf und Walnussbrot

Variación de Muscovado con frambuesas

y ganache de chocolate blanco Valrhona

Variation of Muscovado with raspberries and Valrhona white chocolate ganache

Variation von Muscovado mit Himbeeren und Ganache

von der weißen Valrhona Schokoladen



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 menu 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