

**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

19

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

20,50

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

28

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 entrantes  
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

16

Sopa cremosa de boletus  
con croutons de parmesano  
Creamy boletus soup  
with parmesan croutons

22

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

Calabacín salteado con berenjena, topinambur,  
jugo de hierbas y patatas fritas “a la Schwaiger”  
Sautéed zucchini with aubergine, topinambur,  
herb juice and “Schwaiger fries”

34 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)

32

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

31 p.p.

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

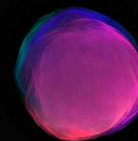
Whole roasted young duck with carrot purée, stewed  
shallots and potato cream with  
truffle (for 2 people)

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  
degustation menu



Roast beef de ternera lechal con pulpo  
mallorquín y trufa negra  
Roast beef of suckling veal with Mallorcan  
octopus and black truffle

Stroganoff con bacalao negro y rábano picante  
Stroganoff with black cod and horseradish

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

Queso Stilton marinado en oporto añejo  
con mostaza de higos y pan de nueces  
Stilton cheese marinated with aged port wine  
with fig mustard and walnuts bread

Variación de Muscovado con frambuesas  
y ganache de chocolate blanco Valrhona  
Variation of Muscovado with raspberries  
and Valrhona white chocolate ganache



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