

Entradas frías Cold Starters

13,50

Babysalate sobre dressing de parmesano
con tomate Cherry semiseco y nueces
Babysalate on Parmesan dressing
with semi-dry Cherry tomato and walnuts

19

Salmón ecológico adobado
con variación de pepino,
caviar de mostaza y Wasabi
Pickled organic salmon
with cucumber variation,
mustard caviar and Wasabi

20,50

Atún rojo marinado con terrina de aguacate,
gelatina de Yuzu y vinagreta de tomate
Marinated red tuna with avocado terrine,
Yuzu jelly and tomato vinaigrette

26

Tartar de ternera sobre terrina crujiente
de patata y crema de cebollino
Beef tartar on crispy potato terrine and chive cream

28

Terrina de hígado de pato “Foie gras”
con gelé de vino Oporto, manzana verde,
caramelo salado y Brioche casero
Duck liver terrine “Foie gras” with port wine gelée,
green apple, salted caramel and homemade Brioche

*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

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 espárragos blancos
con croutons y cebollino
Creamy white asparagus soup
with croutons and chives

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

g r a c i a s t H a
n k y o u . . .

Sch
wai
ger

Pescados y Carnes
Fish
& Meat dishes



26

Espárragos blancos con ravioli de patata relleno con jamón ibérico, queso Gruyere y salsa holandesa

White asparagus with potato ravioli stuffed with Iberian ham, Gruyère cheese and hollandaise sauce

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 setas Shitake estofadas, puré de zanahoria con jengibre y chalotas en Oporto (para 2 pers)

Whole roasted young duck with stewed Shitake mushrooms, ginger with carrot purée and shallots in Port wine (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

Carpaccio de patata con vinagreta de espárragos blancos, culis de canónigos, anguila ahumada y trufa negra de verano
Potato carpaccio with white asparagus vinaigrette, lamb's lettuce coulis, smoked eel and black summer truffle

Filete de pargo a la plancha sobre risotto de apio nabo, ostra frita y salsa de chorizo
Grilled snapper fillet on celeriac risotto, fried oyster and chorizo sauce

Lomo de corzo al punto rosa sobre ragout de champiñones con puré de coliflor y espuma de pimienta blanca
Rosa sautéed roe deer tenderloin on mushroom ragout with cauliflower purée and white pepper foam

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

Mousse de Praline con fresas mallorquinas y gel de limón
Praline mousse with Mallorcan strawberries and lemon gel



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