



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

Kartoffelcarpaccio mit vinaigrette vom weißem Spargel, Feldsalat Coulis, geräuchertem Aal und schwarzen Sommertrüffel

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

Gebratenes Rotbrassenfilet auf Risotto vom Sellerieknollen, frittierte Auster und Chorizosoße

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

Rosa gebratener Rehrücken auf Champignonragout mit Blumenkohlpuée und weißem Pfefferschäum

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

Stilton mariniert mit altem Portwein mit Feigensenf und Walnussbrot

Mousse de Praline con fresas mallorquinas y gel de limón

Praline mousse with Mallorcan strawberries and lemon gel

Mousse von der Praline mit mallorquinischen Erdbeeren und Zitronengel



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 menú 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