



## **degustación degustation menu**

### **Interpretación de llampuga a la mallorquina**

Mallorcan style interpretation of yellowfin mackerel

Interpretation von der Gelbflossenmakrele auf mallorquinische Art

### **Vieiras a la plancha sobre ragout de zanahoria con Beurre blanc de estragón**

Grilled scallop on carrot ragout with tarragon Beurre blanc

Gebratene Jakobsmuschel auf Karottenragout mit Estragon Beurre Blanc

### **Lomo de cordero ibérico al punto rosado con graten de patata, puré de berenjena ahumada y judías verdes**

Rose roasted Iberian lamb loin with potato gratin,  
smoked eggplant and green beans purée

Iberischer Lammrücken Rosa gebraten mit Kartoffelgratin,  
geräuchertem Auberginenpüree und grünen Bohnen

### **Tête de Moine con chutney de tomate Cherry y salsa de almendra tostada**

Tête de Moine with Cherry tomato chutney and toasted almond sauce

Tête de Moine mit Chutney von Cherry Tomaten und gerösteter Mandelsoße

### **Higos mallorquines caramelizados con moras, crema de limón y helado de cassis**

Caramelized Majorcan figs with blackberries,  
lemon cream and cassis ice cream

Mallorquinische Feigen karamellisiert mit Brombeeren,  
Zitronencreme und Cassiseis



**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**