

Menú **Navidad**

25 26
diciembre

**Sch
wai
ger**



Salmón ecológico adobado en casa sobre crema de raíz de perejil y ensalada de judías finas
Organic salmon marinated at home on parsley root cream and fine green beans salad
Hausgebeizter Bio-Lachs auf Petersilienwürzelcreme und Salat von feinen Bohnen

Caldereta de mariscos con ravioli de guisantes, langostinos y albahaca
Seafood caldereta with peas ravioli, langostinos and basil
Caldereta von Meeresfrüchten mit Erbsenravioli, Langostinos und Basilikum

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

Pechuga de ganso al punto rosa con albóndiga austriaca, gel de manzana y puré de col lombarda
Rosa roasted goose breast with Austrian dumpling, apple gel and red cabbage purée
Rosa gebratene Gansbrust auf Servietten Knödel, Apfelgel und Rotkohlpüree

Curd de ensaimada con culis de higos, peras caramelizadas y helado de chocolate negro
Ensaïmada curd with fig coulis, caramelized pears and dark chocolate ice cream
Curd von der Ensaïmada mit Feigencoulis, caramelisierten Birnen und dunklem Schokoladeneis



5 platos – 80 (10 % IVA incl.) sin queso – 70 (10 % IVA incl.)
5 courses – 80 (10 % VAT incl.) without cheese – 70 (10 % VAT incl.)
5 Gerichte – 80 (10 % MwSt. inkl.) ohne Käse – 70 (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