



degustación *degustation* menu

**Carpaccio de vieira con vinagreta de lima,
trío de remolacha y mayonesa de patata asada**

Scallop carpaccio with lime vinaigrette, beet trio and roasted potato mayonnaise

Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Limettenvinaigrette,
Dreierlei von Rüben und Bratkartoffelmayonnaise

Salmón adobado con crema de espinaca y Beurre blanc de caviar

Pickled salmon with spinach cream and caviar Beurre blanc

Hausgebeizter Lachs mit Spinatcreme und Caviar Beurre Blanc

**Paletilla de ternera blanca confitada 48h con soufflé de polenta,
puré de apio, chalotas estofadas y jugo de Madeira**

Confited 48h veal shoulder with polenta soufflé,
celery purée, stewed shallots and Madeira juice

48St Confiertes Kalbsschaukelstück mit Polentasoufflé,
Selleriepüree, geschmorte Schalotten und Madeirajus

Crema fría de calabaza con queso Roquefort y pesto de frutos secos con miel

Cold pumpkin cream with Roquefort cheese and nut - honey pesto

Kalte Kürbiscreme mit Roquefort-Käse und Honig-Nusspesto

Mousse de chocolate blanco con cítricos y crujiente de pistacho

White chocolate mousse with citrus fruits and crunchy pistachio

Weißes Schokoladenmousse mit Citrusfrüchten und knusprigen Pistazien



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