



degustación degustation menu

Atún rojo marinado con rábano Daikon y dueto de coliflor
Marinated red tuna with Daikon radish and cauliflower duet
Marinierter roter Thunfisch mit Daikon Rettich und zweierlei vom Blumenkohl

Sopa cremosa de alcachofa con bacalao confitado y espuma de trufa
Creamy artichoke soup with confited cod and truffle foam
Cremige Artischockensuppe mit confiertem Kabeljau und Trüffelschaum

**Lomo de jabalí gratinado sobre ragout de remolacha,
puré de topinambur y salsa de pimienta blanca**
Gratined wild boar loin on beetroot ragout,
topinambur purée and white pepper sauce
Gratinierter Wildschweinrücken auf rote Rübenragout,
Topinamburpüree und weißer Pfeffersöße

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

Terrina de ensaimada con ciruelas al vino tinto y helado de vainilla
Ensaïmada terrine with plums in red wine and vanilla ice cream
Terrine von der Ensaïmada mit Rotwein Pflaumen und Vanilleeis



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