

Entradas
frías Cold
Starters

🌿 13,50 🌿

Babysalate sobre dressing de parmesano con tomate Cherry semiseco y nueces
Babysalate on Parmesan dressing with semi-dry Cherry tomato and walnuts

19

Salmón ecológico adobado con variación de pepino, caviar de mostaza y Wasabi
Pickled organic salmon with cucumber variation, mustard caviar and Wasabi

20,50

Atún rojo marinado con terrina de aguacate, gelatina de Yuzu y vinagreta de tomate
Marinated red tuna with avocado terrine, Yuzu jelly and tomato vinaigrette

26

Tartar de ternera sobre terrina crujiente de patata y crema de cebollino
Beef tartar on crispy potato terrine and chive cream

28

Terrina de hígado de pato “Foie gras” con gelé de vino Oporto, manzana verde, caramelo salado y Brioche casero
Duck liver terrine “Foie gras” with port wine gelée, green apple, salted caramel and homemade Brioche

***Todas nuestras entradas se pueden compartir.**
*All our starters are also ideal to be shared.

Pan por persona 2,90 Bread per person 2,90

Sopas y entrantes
calientes Soups
& warmstarters

16

Caracoles falsos “langostinos” con salsa bearnesa y queso alpino gratinado
False snails “langostinos” with béarnaise sauce and gratin alpine cheese

16,50

Pasta fina con salsa de vino blanco y queso Parmesano
Fine pasta with white wine sauce and Parmesan cheese

16

Sopa de menudillos de ganso con croutons y cebollino
Goose giblet soup with croutons and chives

22

Gambas sobre rösti con aguacate, albahaca y mantequilla de lima
Gambas on rösti with avocado, basil and lime butter

29,50

Ravioli de gamba de Sóller en mantequilla ligera de curry y tomate cherry estofado
Soller prawn ravioli in light curry butter and stewed cherry tomato

g r a c i a s t H a
n k y o u . . .

**Sch
wai
ger**

PlatOs
principales
Main courses

🍀 24 🍀

Rebozuelos “à la nage” con parfait de patata,
ensalada Frisée y vinagreta de alcachofas
Chanterelles “à la nage” with potato parfait,
Frisée salad and artichoke vinaigrette

34 p.p.

Rodaballo a la sal con pesto de tomate,
beurre blanc de cebollino y pasta de azafrán
(para 2 pers)

Turbot in salt crust with tomato pesto,
chive beurre blanc and saffron pasta
(for 2 people)

39,50

Filete de rape sobre calabacín y ragout de tomate,
ravioli de rúcula y Gamba roja

Monkfish fillet on zucchini and tomato ragout,
rocket salad ravioli and red Gamba

36,00

Lenguado entero con hojas de espinaca
y Beurre rouge

Whole sole with spinach leaves and Beurre rouge

28,50

Costilla corta de ternera mallorquina
estofada 32h con puré de patata asada
Mallorcan Beef Short rib (stewed 32h)
with roasted potatoes purée

31 p.p.

Pato joven asado entero con setas Shitake estofadas,
puré de zanahoria con jengibre y chalotas en Oporto
(para 2 pers)

Whole roasted young duck with stewed Shitake
mushrooms, ginger with carrot purée and shallots in Port
wine (for 2 people)

38,50

Solomillo de ternera sobre champiñones Baby
con hígado de pato, espárragos verdes
y salsa fina de trufa

Beef tenderloin on Baby mushrooms
with duck liver, green asparagus
and fine truffle sauce



degustación
degustation menu

Atún rojo marinado con rábano
Daikon y dueto de coliflor
Marinated red tuna with Daikon
radish and cauliflower duet

Sopa cremosa de alcachofa con bacalao
confitado y espuma de trufa
Creamy artichoke soup with confited
cod and truffle foam

Lomo de jabalí gratinado sobre ragout
de remolacha, puré de topinambur
y salsa de pimienta blanca
Gratinated wild boar loin on beetroot ragout,
topinambur purée and white pepper sauce

Crema fría de calabaza con queso Roquefort
y pesto de frutos secos con miel
Cold pumpkin cream with Roquefort
cheese and nut - honey pesto

Terrina de ensaimada con ciruelas al
vino tinto y helado de vainilla
Ensaïmada terrine with plums in red
wine and vanilla ice cream



5 platos – 65 (10 % IVA incl.),
sin queso – 60 (10 % IVA incl.)
5 courses – 65 (10 % VAT incl.),
without cheese – 60 (10 % VAT incl.)



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

Precios en Euros / 10% IVA Incluido.
Prices in EURO / 10 % VAT included