

degustación
degustation
menu

Tartar de Black Angus con crema de guisantes tiernos y pescados ahumados sobre Chip de pan

Black Angus tartar with young peas cream and smoked fish on bread Chip

Tartar vom Black Angus mit Creme von jungen Erbsen und geräucherten Fischen auf Brotchip

Calçots confitados con risotto de Puntalette, tomate Cherry, pimiento Espelette y Beurre Blanc

Confited Calçots with Puntalette risotto, Cherry tomato, Espelette pepper and Beurre blanc

Confierte Calçots mit Puntalettenrisotto, Cherrytomaten, Espelettepaprika und Beurre Blanc

Solomillo de ternera blanca en cubierta de pan con puré de coliflor, cardos estofados y jugo fino de Madeira

Veal tenderloin in bread coating with cauliflower purée, stewed cardoons and fine Madeira juice

Kalbsfilet im Brotmantel mit Blumenkohlpüree, geschmorten Baumseitlingen und feiner 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 Kürbiscrème mit Roquefort-Käse und Honig-Nusspesto

Panna Cotta de coco con piña Gold marinada y sorbete de fruta de la pasión

Coconut Panna Cotta with marinated Gold pineapple and passion fruit sorbet

Cocos Panna Cotta mit marinierter Gold-Ananas und Passionsfruchtsorbet

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

