

# degustación degustation menu

## **Pulpo mallorquín y anchoas del cantábrico sobre apio confitado con crème fraîche de cebollino y esencia de pimiento rojo**

Mallorcan octopus and cantabrian anchovies on  
confited celery with chive crème fraîche and red  
pepper essence

Mallorquinischer Pulpo und kantabrische Sardellen  
auf confierten Sellerie mit Schnittlauch Crème  
fraîche und roter Paprikaessenz

## **Vieira con mantequilla de sobrasada gratinada sobre hojas de espinaca y salsa de estragón con tomate**

Scallop with sobrasada butter gratinated on leaves  
spinach and tarragon sauce with tomato

Jakobsmuschel mit Sobrasadabutter gratiniert  
auf Blattspinat und Estragonsoße mit Tomate

## **Chuleta de cerdo ibérico con ragout de remolacha roja, "Hasselback" de patata y jugo de comino**

Iberian pork cutlet with red beet ragout,  
potato "Hasselback" and cumin juice

Iberische Schweinesteak mit Ragout von roten  
Rüben, Hasselbackkartoffeln und Kümmeljus

## **Queso Stilton marinado en oporto añejo con mostaza de higos y pan de frutos secos**

Stilton cheese marinated in aged port wine  
with fig mustard and nut bread

Stilton mariniert in altem Portwein  
mit Feigensenf und Nussbrot

## **Dueto de almendra con variedad de naranjas**

Almond duet with a variety of oranges

Duet von Mandeln mit Orangenfrüchten

**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](mailto: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**

