

Menú de Pascua Easter menu Ostermenü

Hamachi marinado con coliflor, alcachofa crujiente y vinagreta de cebollino

Marinated Yellowfin mackerel with cauliflower,
crispy artichoke and chive vinaigrette
Marinierte Gelbflossenmakrele mit Blumenkohl,
knusprigen Artischocken und Schnittlauchvinaigrette

Pulpo y langostino sobre gel de guisantes tiernos con Beurre Blanc de caviar de salmón

Pulpo and langostino on young peas gel
with salmon caviar Beurre Blanc
Pulpo und Langostino auf Gel vom jungen Erbsen
mit Beurre Blanc vom Lachscaviar

Rossini de paletilla de ternera blanca sobre parfait de patata y trufa con salsa de chalotas y setas Shitake

Veal shoulder Rossini on potato and truffle parfait
with shallot sauce and shitake mushroom
Rossini vom Kalbsbug auf Kartoffel-Trüffelparfait
mit Schalottensosse und Shitakepilzen

Dom de chocolate Caribe con corazón de Crème brûlée y helado de pistacho

Caribe chocolate Dom with Crème brûlée heart
and pistachio ice cream
Dom von der Caribe Schokolade
mit Crème Brûlée Herz und Pistazieneis

3 platos – 55 (10 % IVA incl.), 4 platos – 65 (10 % IVA incl.)
3 courses – 55 (10 % VAT incl.), 4 courses – 65 (10 % VAT incl.)
3 Gerichte – 55 (10 % MwSt. inkl.), 4 Gerichte – 65 (10 % MwSt. inkl.)

Disponible los días 28, 29, 30 y 31 de marzo y 1 de abril

(+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

