

degustación degustation menu

Atún rojo con boquerones, ensalada de judías verdes y gel de aceituna negra

Red tuna with anchovies, green beans salad and black olive gel

Roter Thunfisch mit Sardellen, grünem Bohnensalat und schwarzem Olivengel

Medallón de rape envuelto en panceta ibérica sobre col al champagne

Monkfish medallion wrapped in Iberian pancetta on champagne cabbage

Seeteufelmedaillon im iberischen Speckmantel auf Champagnerkraut

Codorniz Royal con puerro confitado, puré de apio con manzana y foie gras de pato

Royal quail with confited leek, celery- apple purée and duck foie gras

Königliche Wachtel mit confiertem Lauch, Apfel-Selleriepüree und Entenstopfleber

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

Tarta de ruibarbo con Topfen y granizado de frambuesa

Rhubarb tart with Topfen and raspberry granité

Rhabarbertart mit Topfen und Himbeer Granité

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.)

(+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**

