



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 cremosa de espárragos blancos con anguila ahumada, croutons y cebollino
Creamy white asparagus soup with smoked eel, croutons and chives

22 €

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

26 €

Vieiras gratinadas con sobrasada sobre espárragos blancos "à la nage"
Gratinated scallops with sobrasada on white asparagus "à la nage"

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

Schwaiger



Platos principales Main courses

29,00 € **Versión vegetariana** Vegetarian version
Espárragos blancos con salsa holandesa y terrina de patata con jamón
White asparagus with hollandaise sauce and potato terrine with ham

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

38,50 €
Paletilla de cordero lechal confitada 17h. con judías verdes, puré de patata asada y salsa Oporto
Suckling lamb shoulder confited 17h. with green beans, roasted potato purée and Port wine sauce

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)

39,50 €
Variación de ternera Black Angus con puré de apio, Foie gras de pato, chutney de chalotas y salsa fina de trufa
Black Angus beef variation with celery purée, duck Foie gras, shallot chutney and fine truffle sauce

menú 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

Medallón de rape envuelto en panceta ibérica sobre col al champagne
Monkfish medallion wrapped in Iberian pancetta on Champagne cabbage

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

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

Tarta de ruibarbo con Topfen y granizado de frambuesa
Rhubarb tart with Topfen and raspberry granité



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 h 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