



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

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

Veira 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

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

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

Dueto de almendra con variedad de naranjas
Almond duet with a variety of oranges



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