



Entradas frías Kalte Vorspeisen

13,50 € 🌱

Babysalate sobre dressing de parmesano con tomate Cherry semiseco y nueces
Babysalate auf Parmesandressing mit halbtrockenen Cherry Tomaten und Walnüssen

19 €

Salmón ecológico adobado con variación de pepino, caviar de mostaza y Wasabi
Gebeizter Bio-Lachs mit Variation von der Salatgurke, Senfkaviar und Wasabi

20,50 €

Atún rojo marinado con terrina de aguacate, gelatina de Yuzu y vinagreta de tomate
Marinierter roter Thunfisch mit Avocadoterrine, Gelatine von der Yuzu-Zitronen und Tomatenvinaigrette

26 €

Tartar de ternera sobre terrina crujiente de patata y crema de cebollino
Tartar vom Rinderfilet auf knuspriger Kartoffelterriner und Schnittlauchcreme

28 €

Terrina de hígado de pato "Foie gras" con gelé de vino Oporto, manzana verde, caramelo salado y Brioche casero
Entenstopfleberterriner "Foie gras" mit Portweingelée, grünem Apfel, Salzkaramell und hausgemachtem 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 Suppen und warmeN Vorspeisen

16 €

Caracoles falsos "langostinos" con salsa bearnesa y queso alpino gratinado
Falsche Schnecken "Langostinos" mit Béarnaisesosse und Bergkäse gratiniert

16,50 €

Pasta fina con salsa de vino blanco y queso Parmesano
Feine Nudeln mit Weissweinsosse und Parmesankäse

16 €

Sopa cremosa de espárragos blancos con anguila ahumada, croutons y cebollino
Cremige Suppe vom weißen Spargel mit geräuchertem Aal, Croutons und Schnittlauch

22 €

Gambas sobre rösti con aguacate, albahaca y mantequilla de lima
Gambas auf Rösti mit Avocado, Basilikum und Limettenbutter

26 €

Vieiras gratinadas con sobrasada sobre espárragos blancos "à la nage"
Gratinierte Jakobsmuscheln mit Sobrasada auf weißem Spargel "à la nage"

29,50 €

Ravioli de gamba de Sóller en mantequilla ligera de curry y tomate cherry estofado
Sóller Gambas Ravioli in leichter Currybutter und geschmorten Kirschtomaten

Sch.wai.ger

Este establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1420/2006 relativo a la prevención de la parasitosis por Anisakis.
Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.
Our restaurant provides information regarding allergies and food intolerances. Kindly request this information from our staff.



Platos principales Hauptgerichte

29,00 € Versión vegetariana Vegetarian version
Espárragos blancos con salsa holandesa
y terrina de patata con jamón
Weißer Stangenspargel mit Hollandaisesoße
und Kartoffel-Schinkenterrine

34 € p.p.
Rodaballo a la sal con pesto de tomate,
beurre blanc de cebollino y pasta de azafrán
(para 2 pers)
Steinbutt in der Salzkruste mit Tomaten Pesto,
Schnittlauch Beurre Blanc und Safran-Nudeln
(für 2 Personen)

39,50 €
Filete de rape sobre calabacín y ragout de tomate,
ravioli de rúcula y Gamba roja
Seeteufelfilet auf Zucchini und Tomatenragout,
Rucolaravioli und roten Gamba

36,00 €
Lenguado entero con hojas de espinaca
y Beurre rouge
Seezunge im ganzen gebraten mit Blattspinat
und Beurre Rouge

38,50 €
Paletilla de cordero lechal confitada 17h.
con judías verdes, puré de patata asada y salsa Oporto
Milchlammschulter 17St. confiert mit grünen Bohnen,
Bratkartoffelpüree und Portweinsosse

31 € p.p.
Pato joven asado entero
con setas Shitake estofadas, puré de zanahoria
con jengibre y chalotas en Oporto (para 2 pers)
Junge Ente im Ganzen gebraten mit geschmortem
Shitakepilzen, Karotten-Ingwerpüree und Portwein
Schalotten (für 2 Personen)

39,50 €
Variación de ternera Black Angus con puré de apio,
Foie gras de pato, chutney de chalotas
y salsa fina de trufa
Variation vom Black Angus Rind mit Selleriepüree,
Entenstopfleber, Schalottenchutney
und feiner Trüffelsosse

menú degustación degustation menü

**Atún rojo con boquerones, ensalada
de judías verdes y gel de aceituna negra**
Roter Thunfisch mit Sardellen,
grünem Bohnensalat und schwarzem Olivengel

**Medallón de rape envuelto en panceta ibérica
sobre col al champagne**
Seeteufelmedaillon im iberischen Speckmantel
auf Champagnerkraut

**Codorniz Royal con puerro confitado,
puré de apio con manzana y foie gras de pato**
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 mariniert in altem Portwein
mit Feigensenf und Nussbrot

**Tarta de ruibarbo con Topfen y granizado
de frambuesa**
Rhabarbertart mit Topfen und Himbeer Granité



**5 platos – 65 € (10 % IVA incl.),
sin queso – 60 € (10 % IVA incl.)
5 Gerichte – 65 (10 % VAT incl.),
ohne Käse – 60 (10 % VAT incl.)**



**Este menú se servirá de 13 a 15 h
y de 19.30 h a 21.30 h**
Dieses Menü wird serviert von 13 bis 15 Uhr
und von 19.30 bis 21.30

**Precios en Euros / 10% IVA Incluido.
Preise in Euro / 10% MwSt. Inklusive.**