



## 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

Tartar de ternera blanca sobre pumpernickel,  
verduras Baby marinadas y Crème fraîche  
Veal tartar on pumpernickel, marinated  
Baby vegetables and Crème fraiche

Salmón ecológico con sopa cremosa  
de espárragos y cebollín  
Organic salmon with creamy asparagus soup and chive

Variación de corzo de mayo sobre puré de zanahoria  
con naranja, lentejas a la pimienta blanca  
y salsa de Oporto con enebro  
Variation of roe deer of may on carrot - orange purée,  
white pepper lentils and portwine - juniper sauce

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

Parfait de champagne con fresas  
mallorquinas y menta  
Champagne parfait with Mallorcan  
strawberries and mint



4 platos – 60 (10 % IVA incl.),  
5 platos – 65 (10 % IVA incl.)  
4 courses – 60 (10 % VAT incl.),  
5 courses – 65 (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