

degustación degustation menu

Tartar de ternera blanca sobre pumpernickel, verduras Baby marinadas y Crème fraîche

Veal tartar on pumpernickel, marinated

Baby vegetables and Crème fraîche

Tartar vom Kalbsfilet auf Pumpernickel, mariniertem

Babygemüse und Crème fraîche

Salmón ecológico con sopa cremosa de espárragos y cebollín

Organic salmon with creamy asparagus soup and chive

Bio-Lachs mit Spargelcremesuppe und Schnittlauch

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

Variation vom Maibock

auf Karotten-Orangenpüree,

weißen Pfeffer Linsen

und Portwein-Wacholdersoße

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

Parfait de champagne con fresas mallorquinas y menta

Champagne parfait with Mallorcan strawberries and mint

Champagnerparfait mit mallorquinischen Erdbeeren und Minze

4 platos - 60 (10 % IVA incl.), 5 platos - 65 (10 % IVA incl.)

4 courses - 60 (10 % VAT incl.), 5 courses - 65 (10 % VAT incl.)

4 Gerichte - 60 (10 % MwSt. inkl.), 5 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

