

degustación degustation menu

Hamachi marinado con vinagreta de trufa y balsámico, gel de zanahoria y anguila ahumada

Marinated Young Yellowtail with truffle and balsamic vinaigrette, carrot gel and smoked eel
Hamachi mariniert mit Trüffel-Balsamico-Vinaigrette, Karottengel und geräuchertem Aal

Vieiras templadas con pasta fina, hinojo, espuma de marisco y salicornia

Warm scallops with fine pasta, fennel, seafood foam and salicornia
Temperierte Jakobsmuscheln mit feinen Nudeln, Fenchel, Meeresfrüchteschaum und Salicornia

Rossini de ternera blanca con puré de apio, foie gras, salsa de chalotas y crêpe de patata

Veal tenderloin rossini with celery purée, foie gras, shallot sauce and potato crêpe
Rossini vom Kalbsfilet mit Selleriepüree, Foie gras, Schalottensosse und Kartoffel-Crêpe

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

Tartaleta de flor de sauco con granité de cassis y avellana

Elderflower tart with cassis granité and hazelnut
Holunderblütentart mit Cassis-Granité und Haselnuss

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**

