



Entradas frías Kalte Vorspeisen

14 € 

Ensalada mallorquina de verano con higos, endivia roja, granada y Tête de Moine
Mallorquinischer Sommersalat mit Feigen, roten Endivien, Granatapfel und Tête de Moine

19,50 €

Salmón ecológico adobado en casa sobre ensalada de quinoa con gel de berenjena ahumada y vinagreta de rabanitos
Hausgebeizter Bio-Lachs auf Quinoasalat mit geräuchertem Auberginengel und Radieschen Vinaigrette

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 Kartoffelterrinerne und Schnittlauchcreme

28 €

Terrina de hígado de pato "Foie gras" con gelé de vino Oporto, manzana verde, caramelo salado y Brioche casero
Entenstopfleberterrinerne "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

16,50 €

Gazpacho blanco de tomate con brusqueta y queso Feta
Weiße Tomaten-Gazpacho mit Brusqueta und Feta-Käse

22 €

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

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

Schwaiger

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

25,50 €

Rebozuelos “à la nage”
con albóndigas de pan asadas y ensalada Frisée
Pfifferlinge “à la nage”
mit gebratenen Serviettenknödeln und Friséesalat

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)

35,50 €

Filete de lubina con tomate, albahaca
y emulsión de mantequilla tostada
Filet vom Wolfsbarsch mit Tomaten, Basilikum
und Emulsion von brauner Butter

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

Hamachi marinado con vinagreta de trufa
y balsámico, gel de zanahoria y anguila ahumada
Hamachi mariniert mit Trüffel-Balsamico-Vinaigrette,
Karottengel und geräuchertem Aal

Vieiras templadas con pasta fina, hinojo,
espuma de marisco y 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
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 mariniert in altem Portwein
mit Feigensenf und Nussbrot

Tartaleta de flor de sauco con granité
de cassis y avellana
Holunderblütentart mit Cassis-Granité
und Haselnuss



4 platos – 60 (10 % IVA incl.),

5 platos – 65 (10 % IVA incl.)

4 Gerichte – 60 (10 % MwSt. inkl.),

5 Gerichte – 65 (10 % MwSt. inkl.)



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.