



## Entradas frías Cold Starters

14 € 🌿

Ensalada de envidia roja sobre hummus con rábano Daikon en escabeche y vinagreta de balsámico  
Red endive salad on hummus with pickled Daikon radish and balsamic vinaigrette

19,50 €

Salmón ecológico adobado en casa sobre ensalada de quinoa con gel de berenjena ahumada y vinagreta de rabanitos  
Organic home pickled salmon on quinoa salad with smoked aubergine gel and radish vinaigrette

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

13,50 €

Sopa cremosa de calabaza con crème fraîche y croutons  
Creamy pumpkin soup with crème fraîche and croutons

22 €

Gambas sobre rösti con aguacate, albahaca y mantequilla de lima  
Gambas on rösti with avocado, basil and lime butter

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

19,50 €

**Steak de coliflor gratinado con Gruyère,  
gel de tomate y salsa bearnesa**  
Cauliflower steak gratinated with Gruyère,  
tomato gel and béarnaise sauce

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)

35,50 €

**Filete de lubina con tomate, albahaca  
y emulsión de mantequilla tostada**  
Sea bass fillet with tomato, basil  
and brown butter emulsion

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

**Pulpo y boquerones sobre berenjena confitada  
con gel de ajo, pimiento rojo y tomate seco**  
Octopus and sardines on confited aubergine  
with garlic gel, red pepper and dried tomato

**Bouillabaisse con marisco y salmonete**  
Bouillabaisse with seafood and red mullet

**Pechuga de pichón salvaje al punto rosa  
con puré de setas, terrina crujiente de patata  
y salsa de trufa**  
Rosa cooked wild pigeon breast  
with mushroom purée, crispy potato terrine  
and truffle sauce

**Tête de Moine con chutney  
de calabaza y crema de almendra**  
Tête de Moine with pumpkin chutney  
and almond cream

**Peras al vino tinto relleno con Chantilly  
y parfait de bayas de Goji**  
Pears in red wine stuffed with Chantilly  
and Goji berry parfait



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