

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

Oktopus und Sardellen auf confierter Aubergine mit
Knoblauchgel, roter Paprika und trocken Tomaten

Bouillabaisse con marisco y salmonete

Bouillabaisse with seafood and red mullet

Bouillabaisse mit Meeresfrüchten und Rotbarbe

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

Rosa gebratene Brust von der Wildtaube
mit Pilzpurée, knuspriger Kartoffelterrinen
und Trüffelsoße

Tête de Moine con chutney de calabaza y crema de almendra

Tête de Moine with pumpkin chutney
and almond cream

Tête de Moine mit Kürbischutney
und Mandelcreme

Peras al vino tinto relleno con Chantilly y parfait de bayas de Goji

Pears in red wine stuffed with Chantilly
and Goji berry parfait

Rotweinbirne gefüllt mit Chantilly und Parfait
von der Goji Beere

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

