



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

16,50 €

Sopa de menudillos de ganso con croutons y cebollino
Goose giblet soup with croutons and chives

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

Sch.wai.ger



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

Pechuga de codorniz confitada sobre carpaccio
de patata, crema de ceps y rabanitos
Confited quail breast on potato carpaccio,
ceps cream and radishes

Filete de rodaballo con alcachofas rellenas,
caviar de salmón y espuma de albahaca
Fillet of turbot with stuffed artichokes,
salmon caviar and basil foam

Lomo de corzo al punto rosa con polenta
souffléada, mousse de apio y glace de arándanos
Rosa cooked venison loin with souffléed polenta,
celery mousse and red currant glaze

Tête de Moine sobre chutney de chalotas
con uvas y crema de almendra
Tête de Moine with grapes-shallot
chutney and almond cream

Tarta de calabaza “Estilo Americano” con crema
ligera de Haba Tonka y helado de canela
Pumpkin pie “American Style” with light Tonka
Bean cream and cinnamon Ice Cream



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