



Entradas frías Kalte Vorspeisen

14 € 

Ensalada de envidia roja sobre hummus con rábano Daikon en escabeche y vinagreta de balsámico
Roter Endiviensalat auf Hummus mit eingelegtem Daikon-Rettich und Balsamico Vinaigrette

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 €

Sopa de menudillos de ganso con croutons y cebollino
Gänsekleinsuppe mit Croutons und Schnittlauch

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

19,50 €

Steak de coliflor gratinado con Gruyère,
gel de tomate y salsa bearnesa
Steak vom Blumenkohl mit Gruyère gratiniert,
Tomatengel und Béarnaisesoße

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

Pechuga de codorniz confitada sobre carpaccio
de patata, crema de ceps y rabanitos
Confitierte Wachtelbrust auf Kartoffelcarpaccio,
Steinpilzcreme und Radieschen

Filete de rodaballo con alcachofas rellenas,
caviar de salmón y espuma de albahaca
Gebratenes Steinbuttfilet mit gefüllter Artischocke,
Lachskaviar und Basilikumschaum

Lomo de corzo al punto rosa con polenta
souffléada, mousse de apio y glace de arándanos
Rosa gebratener Rehrücken mit Soufflierte Polenta,
Selleriemousse und Preiselbeerglace

Tête de Moine sobre chutney de chalotas con uvas
y crema de almendra
Tête de Moine auf Trauben- Schalottenchutney
und Mandelcreme

Tarta de calabaza “Estilo Americano”
con crema ligera de Haba Tonka
y helado de canela
Kürbis Pie „American Style“ mit leichte Creme
von der Tonkabohne und Zimteis



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.