

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

Confitierte Wachtelbrust auf Kartoffelcarpaccio, Steinpilzcreme und Radieschen

Filete de rodaballo con alcachofas rellenas, caviar de salmón y espuma de albahaca

Fillet of turbot with stuffed artichokes, salmon caviar and basil foam

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 cooked venison loin with souffléed polenta, celery mousse and red currant glaze

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 with grapes-shallot chutney and almond cream

Tête de Moine auf Trauben-Schalottenchutney und Mandelcreme

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

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 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

