



Entradas frías Cold Starters

14 € 🌿

Ensalada de endivia 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

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

**Bonito en escabeche con variación de remolacha,
rábano picante y vinagre de balsámico viejo**
Pickled bonito with beet variation,
horseradish and old balsamic vinegar

**Judías blancas con chorizo ibérico,
almejas y bacalao negro**
White beans with Iberian chorizo,
clams and black cod

**Pechuga de pato Barbarie al punto rosa
con fondant de patata, gel de chalotas
y salsa de Madeira**
Rosa cooked Barbarie duck breast
with potato fondant, shallot gel and Madeira sauce

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

**Caracol de hojaldre relleno con crema
de pistacho, mandarina y helado de vainilla**
Puff pastry snail filled with pistachio cream,
mandarin and vanilla 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