



Entradas frías Kalte Vorspeisen

14 € 

Ensalada de endivia 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

Bonito en escabeche con variación de remolacha,
rábano picante y vinagre de balsámico viejo
Gebeitzter Bonito mit variation von Rüben,
Meerrettich und altem Balsamico-Essig

Judías blancas con chorizo ibérico,
almejas y bacalao negro
Weiße Bohnen mit iberischer Chorizo,
Venusmuscheln und schwarzem Kabeljau

Pechuga de pato Barbarie al punto rosa
con fondant de patata, gel de chalotas
y salsa de Madeira
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
mit Kartoffelfondant, Schalottengel und Madeirasoße

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

Caracol de hojaldre relleno con crema
de pistacho, mandarina y helado de vainilla
Blätterteigschnecke gefüllt mit Pistaziencreme,
Mandarinen und Vanilleeis



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.