

# 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  
Gebeitzter Bonito mit variation von Rüben,  
Meerrettich und altem Balsamico-Essig

**Judías blancas con chorizo ibérico,  
almejas y bacalao negro**

White beans with Iberian chorizo,  
clams and black cod  
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 cooked Barbarie duck breast with potato fondant,  
shallot gel and Madeira sauce  
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Kartoffelfondant,  
Schalottengel und Madeirasofe

**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

**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  
Blätterteigschnecke gefüllt mit Pistaziencreme,  
Mandarinen und Vanilleeis

**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

