

Menú
Navidad
25 y 26
diciembre



Sch
wai
ger

Interpretación del “Lobster Roll”
“Lobster Roll” Interpretation
Interpretation vom „Lobster Roll“

Filete de rodaballo sobre puré de Robuchon con salsa de puerro y bacon
Turbot Fillet on Robuchon purée with leek and bacon sauce
Steinbuttfilet auf Robuchon-Püree mit Lauch-Speck-Sauce

Involtini de lomo de ternera blanca relleno de setas y jamón serrano sobre pasta parmesano y jugo de ternera
Veal loin involtini stuffed with mushrooms and Serrano ham on parmesan pasta and veal jus
Involtini vom Kalbsrücken gefüllt mit Pilzen und Serrano-Schinken auf Parmesanpasta und Kalbsjus

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

Brioche de ciruelas y crumble “Zwetschgendatschi” con salsa de vainilla y helado de canela
Plum brioche and crumble “Zwetschgendatschi” with vanilla sauce and cinnamon ice cream
„Zwetschgendatschi“ mit Vanillesauce und Zimteis



5 platos – 80 (10 % IVA incl.) sin queso – 70 (10 % IVA incl.)
5 courses – 80 (10 % VAT incl.) without cheese – 70 (10 % VAT incl.)
5 Gerichte – 80 (10 % MwSt. inkl.) ohne Käse – 70 (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