



Menú degustación “de cuchara”
Degustation Menu ‘By the Spoon’ Degustation Menü „Löffelweise“

El Cocido

“La Sopa” “The Soup” “Die Suppe”

Sopa de cocido con huevo de codorniz, fideos, butifarrón y morcilla
Stew soup with quail egg, noodles, butifarrón and black pudding
Traditionelle Eintopfsuppe mit Wachtelai, Nudeln, Butifarrón und Morcilla

“Las Verduras” “The Vegetables” “Die Gemüse”

Garbanzos con col al champagne sobre ajo confitado y bacon crujiente con caviar
Chickpeas with champagne cabbage on a confited garlic
and crispy bacon with caviar
Kichererbsen mit Champagnerkohl auf confierter Knoblauch
und knusprigen Speck mit Kaviar

“La Carne” “The Meat” “Das Fleisch”

Costilla de ternera confitada con verduras baby, tuétano y reducción de Sherry
Confited Beef ribs with baby vegetables, bone marrow and Sherry reduction
Confierte Rinderrippe mit baby gemüse, Knochenmark und Sherry reduction

Tête de Moine sobre chutney de chalotas con uvas y crema de almendra
Tête de Moine with grapes-shalot chutney and almond cream
Tête de Moine auf Trauben-Schalottenchutney und Mandelcreme

Interpretación de arroz con leche “à la Florian”

Interpretation of rice pudding “à la Florian”

Interpretation vom Milchreis “à la Florian”

5 platos – 65€ (10 % IVA incl.) sin queso – 60€ (10 % IVA incl.)
5 courses – 65€ (10 % VAT incl.) without cheese – 60€ (10 % VAT incl.)
5 Gerichte – 65€ (10 % MwSt. inkl.) ohne Käse – 60€ (10 % MwSt. inkl.)

(+34) 971 666 819 reservas@schwaiger.es