



## **Menú degustación** *Degustation Menu Degustation Menü*

**Salmón ecológico curado en casa y sardinas con rábano Daikon,  
gel de pimiento del Padrón, ajo asado y vinagreta de limón**  
Organic home cured salmon and sardines with Daikon radish, Padrón pepper gel,  
roasted garlic, and lemon vinaigrette

Hausgebeizter Bio-Lachs und Sardinen mit Daikon-Rettich,  
Gel vom "Pimiento del Padrón", gerösteter Knoblauch und Zitronenvinaigrette

**Hígado de pato asado con espárragos "à la Nage" y jugo de ternera blanca**  
Roasted duck liver with asparagus "à la Nage" and veal jus  
Gebratene Entestopfleber mit Spargel "à la Nage" und Kalbsjus

**Variación de cordero de primavera con puré de berenjena ahumada,  
alcachofas y glace de romero**  
Variation of spring lamb with smoked aubergine purée,  
artichokes and rosemary glaze

Variation vom Frühlingsschlamm mit geräuchertem Auberginenpüree,  
Artischocken und Rosmarin Glace

**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

**"Pave au Chocolat" con corazón de Crème Brûlée y helado de Rocher**  
"Pave au Chocolat" with Crème Brûlée heart and Rocher ice cream  
"Pave au Chocolat" mit Crème Brûlée Herz und Rocher-Eis

**4 platos (sin queso) – 70€ (10 % IVA incl.), 5 platos – 75€ (10 % IVA incl.)**  
4 courses (without cheese) – 70€ (10 % VAT incl.), 5 courses – 75€ (10 % VAT incl.)  
4 Gerichte (ohne Käse) – 70€ (10 % MwSt. inkl.), 5 Gerichte – 75€ (10 % MwSt. inkl.)

**(+34) 971 666 819 [reservas@schwaiger.es](mailto: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**