



Menú degustación *Degustation Menu Degustation Menü*

Hamachi marinado sobre tartar de tomate y vinagreta de fruta de la pasión

Marinated yellowtail on tomato tartar and passion fruit vinaigrette

Marinierter Hamachi auf Tomatentatar und Passionsfruchtvinaigrette

Vieiras salteadas con achicoria roja caramelizada, beurre rouge y guisantes tiernos

Sautéed scallops with caramelized chicory, beurre rouge, and spring peas

Gebratene Jakobsmuscheln mit karamellisiertem Chicorée,

Beurre Rouge und jungen Erbsen

Carrillera de ternera blanca estofada con variación de coliflor,

patata Parisienne y salsa de chalotas

Braised veal cheek with cauliflower variation,

Parisienne potato and shallot sauce

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Blumenkohlvariation,

Parisienne Kartoffel-Schalottensauce

Queso Stilton marinado en oporto añejo con mostaza de higos y pan de frutos secos

Stilton cheese marinated in aged port wine with fig mustard and nut bread

Stilton mariniert in altem Portwein mit Feigensenf und Nussbrot

Flan Bôuche de quark con melocotón, albaricoque y trigo integral

Quark flan Bôuche with peach, apricot, and whole wheat

Quarkflan Bôuche mit Pfirsich, Aprikose und Vollkorn

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

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