



**Sch.
wai
ger**

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

**Carpaccio de pulpo con mousse de parmesano,
pimiento d'Espelette y patata crujiente**
Octopus carpaccio with Parmesan mousse, Espelette pepper and crispy potato
Carpaccio vom Oktopus mit Parmesanmousse,
Piment d'Espelette und knusprige Kartoffeln

Bonito flambeado con rebozuelos “à la nage” y gel de perejil
Flambéed bonito with chanterelle mushrooms “à la nage” and parsley gel
Flambierter Bonito mit Pfifferlinge “à la nage” und Petersilien-Gel

**Pechuga de pato Barbarie al punto rosa con juliana de calabacín,
puré de zanahoria y jugo de naranja**
Rosa cooked Barbarie duck breast with julienned zucchini,
carrot purée and orange jus
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Zucchinijulienne,
Karottenpüree und Orangenjus

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

“Ellipse” de cereza, chocolate y vainilla
“Ellipse” of cherry, chocolate and vanilla
“Ellipse” von der Kirsche, Schokolade und vanille

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