

26_09_25

m e N ú

Carpaccio de atún con terrina de aguacate y Wafu, vinagreta de soja y alga Wakame
Tuna carpaccio with avocado - Wafu terrine, soy vinaigrette and Wakame seaweed
Carpaccio vom Thunfisch mit Avocado-Wafu Terrine, Sojavinaigrette und Wakame Algen

Pulpo y langostinos sobre guisantes tiernos y beurre blanc de caviar
Octopus and langostinos on young peas and caviar beurre blanc
Oktopus und Langostinos auf jungen Erbsen und Kaviar Beurre Blanc

Rossini de carrillera de ternera blanca con puré de apio y salsa de Madeira
Veal cheek rossini with celery purée and Madeira sauce
Rossini vom Kalbsbacke mit Selleriepüree und Madeirajus

Tête de Moine con chutney de tomate y crema de almendras
Tête de Moine with tomato chutney and almond cream
Tête de Moine mit Tomatenchutney und Mandelcreme

Elipse de Mirabelle con vainilla y sorbete de albaricoques
Mirabelle Ellipse with vanilla and apricot sorbet
Ellipse von der Mirabelle mit Vanille und Aprikosensorbet

IGP Vi de la Terra Mallorca - Bodega BiniVista
Vino Blanco Tomir 15° 2023
Vino Tinto Teix 296° 2021

Menú con copa de bienvenida, pan, agua, café y vinos de BiniVista incluidos.
Menu with welcome drink, bread, water, coffee and BiniVista wines included.
Menü mit Begrüßungsgetränk, Brot, Wasser, Kaffee und BiniVista Weinen inclusive.

Wellcome Drink & Menu & Wines 110€

Schwaig...
ART

**ICON
ZAR**
De mallorca

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

Schwaig... ART

ICON
ZAR
De mallorca

