

Schwaiger

Entrantes Starters

28,50 €

Terrina de hígado de pato "Foie gras"
con gelé de vino Oporto, manzana verde,
caramelo salado y Brioche casero
Duck liver terrine "Foie gras" with port wine gelée,
green apple, salted caramel and homemade Brioche

16,50 €

Caracoles falsos "langostinos" con salsa bearnesa
y queso alpino gratinado
False snails "langostinos" with béarnaise sauce
and gratin alpine cheese

16,50 €

Pasta fina con salsa de vino blanco
y queso Parmesano
Fine pasta with white wine sauce
and Parmesan cheese

22,50 €

Gambas sobre rösti con aguacate, albahaca
y mantequilla de lima
Gambas on rösti with avocado, basil and lime butter

29,50 €

Ravioli de gamba de Sóller en mantequilla ligera
de curry y tomate cherry estofado
Soller prawn ravioli in light curry butter
and stewed cherry tomato

Pan por persona 3,20 €

Bread per person 3,20 €



Platos principales Main courses

34,50 € p.p.

Rodaballo a la sal con pesto de tomate,
beurre blanc de cebollino y pasta de azafrán
(para 2 pers)
Turbot in salt crust with tomato pesto,
chive beurre blanc and saffron pasta (for 2 people)

36 €

Lenguado entero con mantequilla de limón
y ensalada de patata crujiente y pepino
Whole sole with lemon butter and crispy
potato cucumber salad

38,50 €

Paletilla de cordero lechal confitada 17h.
con polenta suflada y berenjena ahumada
Suckling lamb shoulder confited 17h.
with shoulder confited 17h. with puffed polenta
and smoked eggplant

33,50 € p.p.

Pato joven asado entero con espárragos verdes,
puré de zanahoria y naranja y salsa de naranja
(para 2 personas)
Whole roasted young duck with green asparagus,
carrot and orange puree, and orange sauce
(for 2 people)



Sch-wai-ger

Nuevas creaciones

New creations

by Stefan BrunnEr

15 €

Variación de hojas de ensalada sobre hummus de remolacha roja y queso feta

Variation of salad leaves on red beet hummus and feta cheese

21 €

Atún rojo marinado con emulsión de soja y variación de coliflor

Marinated bluefin tuna with soy emulsion and cauliflower variation

26,50 €

Tartar de ternera sobre terrina crujiente de patata y crema de cebollino

Beef tartar on crispy potato terrine and chive cream

19,50 €

Steak de coliflor gratinado con Gruyère, gel de tomate y salsa bearnesa

Cauliflower steak gratinated with Gruyère, tomato gel and béarnaise sauce

35,50 €

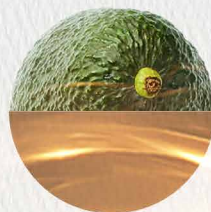
Filete de rape con espárragos verdes, puré de guisantes, jamón Serrano y salsa de sidra

Monkfish fillet with green asparagus, peas purée, Serrano ham and cider sauce

39,50 €

Solomillo de Black Angus con foie de pato, crêpe de patata, setas semeji y tuétano

Black Angus tenderloin with duck foie gras, potato crêpe, semeji mushrooms and bone marrow



Menú Degustación Degustation Menu

LLampuga marinada con crema de aguacate y esencia de chili con lima

Marinated yellowfin mackerel with avocado cream and chili-lime essence

Sandwich de lenguado con caviar de salmón y Beurre Blanc

Sandwich of sole with salmon caviar and Beurre blanc

Picaña de Black Angus al punto rosa con mousse de apio, Pomme Dauphine y chalotas al vino tinto

Rosa cooked Black Angus picanha with celery mousse, Pomme Dauphine and shallots in red wine

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

Variación de pera y manzana con crema Bavaria y sorbete de fruta de la pasión

Pear and apple variation with Bavarian cream and passion fruit sorbet



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.)



Este menú se servirá de 13 a 15 h

y de 19.30 h a 21.30 h

This menu will be served from 13 to 15 h
and from 19.30 to 21.30 h

Precios en Euros / 10% IVA Incluido.

Prices in EURO / 10 % VAT included