



**Sch
wai
ger**

Menú degustación *Degustation Menu Degustation Menü*

LLampuga marinada con crema de aguacate y esencia de chili con lima
Marinated yellowfin mackerel with avocado cream and chili-lime essence
Marinierte Goldmakrele mit Avocadocreme und Chili-Limetten-Essenz

Sandwich de lenguado con caviar de salmón y Beurre Blanc
Sandwich of sole with salmon caviar and Beurre blanc
Sandwich von der Seezunge mit Lachskaviar und 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
Rosa gebratener Tafelspitz vom Black Angus mit Selleriemousse,
Pomme Dauphine und Rotweinschalotten

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

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
Variation von Birne und Apfel mit Bayerischecreme und Passionsfruchtsorbet

4 platos – 60 (10 % IVA incl.), 5 platos – 65 (10 % IVA incl.)
4 courses – 60 (10 % VAT incl.), 5 courses – 65 (10 % VAT incl.)
4 Gerichte – 60 (10 % MwSt. inkl.), 5 Gerichte – 65 (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