



Menú degustación *Degustation Menu Degustation Menü*

**Salmón ecológico adobado en casa con Panna cotta de espinaca,
alcachofas y vinagreta de tomate**

**Organic home pickled salmon with spinach Panna cotta,
artichokes and tomato vinaigrette**

**Hausgebeizter Bio-Lachs mit Spinat Panna-Cotta, Artischocken
und Tomatenvinaigrette**

Composición de cangrejo y vieiras con espuma de azafrán

Composition of crab and scallops with saffron foam

Composition von Krabben und Jakobsmuscheln mit Safranschaum

**Lomo de ciervo lechal sobre lentejas Urid Dal “à la pimienta”,
gel de col lombarda y jugo de enebro**

**Suckling venison loin on Urid Dal lentils “à la pimienta”,
red cabbage gel and juniper jus**

Milchrehrücken auf Urid Dal Linsen “à la pimienta”, Rotkohlgel und Wachholder Jus

Tête de Moine sobre chutney de calabaza y crema de almendra

Tête de Moine on pumpkin chutney and almond cream

Tête de Moine auf Kürbischutney und Mandelcreme

Savarin “al ron” con crema de Coing y sorbete de cassis

Savarin “al ron” with quince cream and cassis sorbet

Savarin “al ron” mit Quittencreme und Cassisorbet

4 platos – 70 (10 % IVA incl.), 5 platos – 75 (10 % IVA incl.)

4 courses – 70 (10 % VAT incl.), 5 courses – 75 (10 % VAT incl.)

4 Gerichte – 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