

Schwaiger



Entrantes Starters

Variación de hojas de ensalada sobre hummus de remolacha roja y queso feta
Variation of salad leaves on red beet hummus and feta cheese
16,00 €

Caracoles falsos "langostinos" con salsa bearnesa y queso alpino gratinado
False snails "langostinos" with bearnaise 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
18,00 €

Tartar de ternera sobre terrina crujiente de patata y crema de cebollino
Beef tartar on crispy potato terrine and chive cream
27,00 €

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, saltedcaramel and homemade Brioche
28,50 €

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
29,50 €

Pan por persona / Bread per person. 3,50 €

Platos Principales Main Courses

Steak de coliflor gratinado con Gruyere, gel de tomate y salsa bearnesa
Cauliflower steak gratinated with Gruyere, tomato gel and béarnaise sauce
20,00€

Aguacate a la plancha con huevo pochado, beurre blanc y trufa negra fresca
Grilled avocado with poached egg, beurre blanc and fresh black truffle
22,00€

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)
34,50 € p.p.

Lenguado entero con mantequilla de limón y ensalada de patata crujiente y pepino
Whole sole with lemon butter and crispy potato cucumber salad
36,00 €

Pato joven asado entero con tostada de polenta, puré de guisantes tiernos, chalotas estofadas y salsa de Oporto blanco con mantequilla noisette (para 2 personas)
Whole roasted young duck with pain fried polenta, tender pea purée, braised shallots and white Port sauce with beurre noisette (for 2 people)
34,50 € p.p.

Solomillo de Black Angus con foie de pato, mousse de apio, crepe de patata y salsa de Madeira
Black Angus beeftenderloin with duck foie gras, celeriac mousse, potato crêpe and Madeira sauce
39,50€



Este establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1420/2006 relativo a la prevención de la parasitosis por Anisakis.
Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información a nuestro personal.
Our restaurant provides information regarding allergies and food intolerances. Kindly request this information from our staff.

Sch wai ger

Menú degustación *Degustation Menu*

Carpaccio de gamba roja con lima y chili

Bacalao negro marinado en miso sobre ensalada asiática de zanahoria con sésamo y puré de wasabi

Pichón al punto rosado con "Pommes Anna", puré de apio, salsa de madeira y champiñones con trufa negra

Torta del Casar con apio bola y mantequilla de trufa

Delice de frambuesa con vainilla y sorbete de cassis

Red prawn carpaccio with lime and chili

Miso marinated black cod on asian carrot salad with sesame and wasabi purée

Pink roasted pigeon with "Pommes Anna", celery purée, madeira sauce with mushrooms and black truffle

Torta del Casar cheese with celeriac and truffle butter

Raspberry délice with vanilla and cassis 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 ha 21.30 h
Precios en Euros/ 10% IVA Incluido.**

This menu will be served from 13 to 15 h and from 19.30 to 21.30 h. Prices in EURO/ 10 % VAT included



Menú noche

ESPECIAL COMPARTIR

Evening menu

SPECIAL FOR SHARING

SERVICIO NOCHE - MÍNIMO 2 PERSONAS

Carpaccio de pulpo con musse de parmesano y gel de pimienta roja

Boeuf bourguignon de black angus con crêpe de patata y brunoise de apio y zanahoria

Crumble de Bayas con helado de vainilla y flor de sauco

Octopus carpaccio with parmesan mousse and red pepper gele

Bourguignon from the Black Angus beef with potato crêpe and celery, carrots brunoise

Berry crumble with vanilla ice cream and elderflower

50 € p.p. (10 % IVA incl. / 10 % VAT incl.)

**Este menú se servirá de 19.30 ha 21.30 h
Precios en Euros/ 10% IVA Incluido.**

*This menu will be served from 19.30 to 21.30 h
Prices in EURO/ 10 % VAT included*