

Schwaiger



Entrantes Vorspeisen

Variación de hojas de ensalada sobre hummus de remolacha roja y queso feta
Salatvariation auf Rote-Bete-Hummus und Fetakäse
16,00 €

Caracoles falsos "langostinos" con salsa bearnesa y queso alpino gratinado
Falsche Schnecken „Langostinos“ mit Béarnaisesoße und Bergkäse gratiniert
16,50 €

Pasta fina con salsa de vino blanco y queso Parmesano
Feine Nudeln mit Weisswein-Parmesansoße
18,00 €

Tartar de ternera sobre terrina crujiente de patata y crema de cebollino
Tartar vom Rinderfilet auf knuspriger Kartoffelterrinen und Schnittlauchcreme
27,00 €

Terrina de hígado de pato "Foie gras" con gelé de vino Oporto, manzana verde, caramelo salado y Brioche casero
Entenstopfleberterrinen "Foie gras" mit Portweingelée, grünem Apfel, Salzkaramell und hausgemachtem Brioche
28,50 €

Ravioli de gamba de Sóller en mantequilla ligera de curry y tomate cherry estofado
Ravioli vom der Soller Gamba in leichter Currybutter und geschmorten Kirschtomaten
29,50 €

Pan por persona / Brot pro Person. 3,50 €



Platos Principales Hauptgerichte

Steak de coliflor gratinado con Gruyere, gel de tomate y salsa bearnesa
Steak vom Blumenkohl mit Gruyère gratiniert, Tomatengel und Béarnaisesoße
20,00€

Aguacate a la plancha con huevo pochado, beurre blanc, y trufa negra fresca
Gegrillte Avocado mit pochiertem Ei, Beurre blanc und frischen schwarzen Trüffel
22,00€

Rodaballo a la sal con pesto de tomate, beurre blanc de cebollino y pasta de azafrán (para 2 pers)
Steinbutt in der Salzkruste mit Tomaten Pesto, Schnittlauch Beurre Blanc und Safran-Nudeln (für 2 Personen)
34,50 € p.p.

Lenguado entero con mantequilla de limón y ensalada de patata crujiente y pepino
Seezunge im ganzen gebraten mit Zitronenbutter und knusprigen Kartoffel-Gurken Salat
36,00 €

Pato joven asado entero con tostada de polenta, puré de guisantes tiernos, chalitas estofadas y salsa de Oporto blanco con mantequilla noisette (para 2 personas)
Im ganzem gebratene Jung Ente mit Polenta-Toast, feinem Erbsenpüree, geschmorten Schalotten und weißer Portweinssoße mit Nussbutter (für 2 Personen)
34,50 € p.p.

Solomillo de Black Angus con foie de pato, mousse de apio, crepe de patata y salsa de Madeira
Black-Angus-Rinderfilet mit Entenstopfleber, Knollensellerie-Mousse, Kartoffel-Crêpe und Madeirasoße
39,50€

Sch wai ger

Menú Pascua Ostermenü

SERVICIO DÍA Y NOCHE

Atún rojo sobre tartar de tomate rosa, salsa tonnato y hojas de rúcula

Vieira salteada a la plancha sobre chutney de chalotas con jamón ibérico y beurre blanc de Champagne

Solomillo de ternera blanca con mousse de setas silvestre, polenta crujiente y jus de madeira

Tiramisú de licor de huevo con cacao y frutos rojos

Roter-Thunfisch auf Rosa-tomaten Tatar, Tonnatosoße und Rucola Blättern

Gebratene Jakobsmuschel auf Schalotten-Chutney mit iberischem Schinken und Champagne-Beurreblancsoße

Kalbsfilet mit Mousse von Wild-Pilzen, knuspriger Polenta und Madeira Jus

Tiramisu vom Eierlikör, Kakao und roten Beeren

4 platos **70€ (10 % IVA incl.)**
4 Gerichte **70€ (10 % MwSt. inkl.)**

Este menú se servirá de 13 a 15 h y de 19.30 a 21.30 h
Precios en Euros/ 10% IVA Incluido.
Dieses Menü wird serviert von 13 bis 15 Uhr und von 19.30 bis 21.30. Preise in Euro / 10 % MwSt. Inklusiv.

SPECIAL NIGHT MENU
N M
RESTAURANT • SCHWAI GER



Menú Noche

ESPECIAL COMPARTIR

Nachtmenu

SPEZIELL ZUM TEILEN

SERVICIO NOCHE - MÍNIMO 2 PERSONAS

Carpaccio de pulpo con musse de parmesano y gel de pimiento rojo

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

Oktopus-Carpaccio mit Parmesanmousse und rotem Paprikagele

Boeuf Bourguignon vom Black Angus mit Kartoffelcrêpe und Brunoise vom Sellerie und Karotten

Beerencrumble mit Vanilleeis und Holunderblüte

50 € p.p. (10 % IVA incl. / 10 % MwSt. inkl.)

Este menú se servirá de 19.30 a 21.30 h
Precios en Euros/ 10% IVA Incluido.
Dieses Menü wird serviert von 19.30 bis 21.30. Preise in Euro / 10 % MwSt. Inklusiv.