

# 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*

**17,00 €**

### Pasta fina con salsa de vino blanco y queso Parmesano

*Fine pasta with white wine sauce and Parmesan cheese*

**18,50 €**

### Sopa de espárragos blancos con albóndigas de perifollo y croutons

*White asparagus soup with chervil dumplings and croutons*

**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, salted caramel 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

### Espárragos blancos de Baden con salsa holandesa y patatas nuevas (5u.)

*Baden white asparagus spears with hollandaise sauce and new potatoes (5 pieces)*

**34,00€**

### Con solomillo de ternera *With beef tenderloin*

**49,50€**

### Con jamón jork *With Jork ham*

**39,50€**

### Aguacate a la plancha con huevo pochado, beurre blanc y trufa negra fresca

*Grilled avocado with poached egg, beurre blanc and fresh black truffle*

**22,50€**

### 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*

**36,50 €**

### 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*

---

Salmón Balik adobado con variación de espárragos blancos y canónigos

Sopa de pescado de roca con crema rouille, mejillones y langostinos

Corona de cordero al punto rosado con crema de brócoli ahumado, fondant de patata y jus de romero

Torta del Casar con apio bola y mantequilla de trufa

Terrina de pistacho con fresas  
Mallorquinas

---

*Marinated Balik salmon with a variation of white asparagus and lamb's lettuce*

*Rockfish soup with rouille cream, mussels, and prawns*

*Pink-cooked lamb crown with smoked broccoli cream, potato fondant and rosemary jus*

*Torta del Casar cheese with celeriac and truffle butter*

*Pistachio terrine with Mallorcan strawberries*

---

**4 platos (sin queso) 75€ (10 % IVA incl.)**

**5 platos 80€ (10 % IVA incl.)**

*4 courses (without cheese) 75€ (10 % VAT incl)*

*5 courses 80€ (10 % VAT incl.)*

---

**Este menú se servirá de 13 a 15 h y de 19.30 h a 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

---

**Atún rojo sobre tartar de tomate rosa, salsa tonnato y caviar de yuzu**

**Magret de pato marinado en salsa hoisin con hummus, ragout de pimientos y espuma de albahaca**

**Crumble de Bayas con helado de vainilla y flor de sauco**

---

*Red tuna over pink tomato tartare, tonnato sauce and yuzu caviar*

*Marinated duck breast in hoisin sauce with hummus, pepper ragout, and basil foam*

*Berry crumble with vanilla ice cream and elderflower*

---

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

---

**Este menú se servirá de 19.30 h a 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*