

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

Boquerones con escalivada y crema de ajo tostado

Lomo de ternera blanca gratinado con terrina de patata, champiñones Worcester y salsa pimienta

Tiramisú de arándanos con avellana y sorbete de maracuyá

Anchovies with escalivada and roasted garlic cream

Veal loin gratin with potato terrine, Worcester mushrooms and pepper sauce

Blueberry tiramisu with hazelnut and passion fruit sorbet

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*