

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, 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

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 tenera 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*

Vieiras y pulpo flambeado con crème fraîche de kimchi, sésamo y wakame

Ravioli de huevo con mantequilla de anchoa, almendra y espuma de parmesano

Codorniz royal con puré de apio, foie-gras y glace de oporto

Torta del Casar con apio bola y mantequilla de trufa

Tarta de naranja con su sorbete y chocolate blanco

Flambéed scallops and octopus with kimchi crème fraîche, sesame, and wakame

Egg ravioli with anchovy, almond butter and Parmesan foam

Royal quail with celeriac purée, foie gras and Port wine glaze

Torta del Casar cheese with celeriac and truffle butter

Orange tart with its sorbet and white chocolate

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

Ceviche a la mallorquina con pimientos asados y vinagreta de tomate

Pechuga de pollo en costra de sal con puré de zanahoria, patata patató y glace de trufa

Nube de cítricos con frutos rojos y sorbete de fruta de la pasión

Mallorcan-style ceviche with roasted peppers and tomato vinaigrette

Salt-crusted chicken breast with carrot purée, patató potatoes, and truffle glaze

Lemon cloud with red berries 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