

# 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**

---

*Jakobsmuschel und Oktopus flambiert mit Kimchi-Crème fraîche, Sesam und Wakame*

*Ravioli vom Bio Ei mit Sardellen-Mandel-Butter und Parmesanschaum*

*Wachtel-Royal mit Selleriepüree, Foie gras und Portweinjus*

*“Torta del Casar” Käse mit Knollensellerie und Trüffelbutter*

*Orangentörtchen mit ihrem Sorbet und weißer Schokolade*

---

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

**5 platos 80€ (10 % IVA incl.)**

*4 Gerichte (ohne Käse) 75€ (10 % MwSt. inkl.)*

*5 Gerichte 80€ (10 % MwSt. inkl.)*

---

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