

# 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*  
**17,00 €**

Pasta fina con salsa de vino blanco y queso Parmesano  
*Feine Nudeln mit Weisswein-Parmesansoße*  
**18,50 €**

Tartar de tomate rosa con boquerones marinados y crema de aguacate  
*Tartar von der rosa Tomate mit marinierten Sardellen und Avocado-creme*  
**18,50 €**

Tartar de ternera sobre terrina crujiente de patata y crema de cebollino  
*Tartar vom Rinderfilet auf knuspriger Kartoffel-terrinen und Schnittlauch-creme*  
**27,00 €**

Terrina de hígado de pato "Foie gras" con gelé de vino Oporto, manzana verde, caramelo salado y Brioche casero  
*Entenstopfleber-terrinen "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

Carpaccio de setas cardo con cecina de wagyu y aliño de rabanitos  
*Kräuterseitlings Carpaccio mit Cecina vom Wagyu und Radieschendressing*  
**28,50 €**

Bacalao negro con gamba roja, puré de guisantes tiernos y beurre blanc con caviar de salmón  
*Schwarzer Kabeljau mit roter Garnele, zartem Erbsenpüree und Lachskaviar-Beurre Blanc*  
**32,50 €**

Aguacate a la plancha con huevo pochado, beurre blanc, y trufa negra fresca  
*Gegrillte Avocado mit pochierem Ei, Beurre blanc und frischen schwarzen Trüffel*  
**22,50 €**

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*  
**36,50 €**

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)  
*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 degustación *Degustation Menu*

SERVICIO DÍA Y NOCHE

---

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 uns von 19.30 bis 21.30. Preise in Euro / 10 % MwSt. Inklusive.*



## Menú Noche

ESPECIAL COMPARTIR

## *Nachtmenü*

SPEZIELL ZUM TEILEN

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**

---

*Ceviche mallorquinischer Art mit gerösteten Paprika und Tomatenvinaigrette*

*Hähnchenbrust in Salzkruste mit Karottenpüree, Neujahrskartoffeln und Trüffelglace*

*Zitruswolke mit roten Beeren und Passionsfruchtsorbet*

---

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

---

Este menú se servirá de 19.30 h 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. Inklusive.*