

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 €

Tartar de tomate rosa con boquerones marinados y crema de aguacate

Pink tomato tartare with marinated anchovies and avocado cream

18,50 €

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

Carpaccio de setas cardo con cecina de wagyu y aliño de rabanitos

King oyster mushroom carpaccio with Wagyu cecina and radish dressing

28,50€

Bacalao negro con gamba roja, puré de guisantes tiernos y beurre blanc con caviar de salmón

Black cod with red prawn, tender pea purée and beurre blanc with salmon caviar

32,50€

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

34,50 € p.p.

Solomillo de Black Angus con foie de pato, mousse de apio, crepe de patata y salsa de Madeira

Black Angus beef tenderloin 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*