

Para empezar... Zum Start...

**Sch
wai
ger**



Entrantes Fríos Warme Vorspeisen

Variación de hojas de lechuga con hummus clásico, calabaza encurtida, queso de cabra y aliño de frambuesa

Variation von Salatblättern mit klassischem Hummus, eingelegtem Kürbis, Ziegenkäse und Himbeerdressing

16,00 €

Tartar de remolacha con burrata, crujiente de cashew y manzana agridulce

Rote Bete-Tatar mit Burrata, knusprigen Cashewkernen und süß-säuerlichem Apfel

20,00 €

Tartar de ternera sobre terrina crujiente de patata y crema de cebollino

Tartar vom Rinderfilet auf knuspriger Kartoffelterrinen und Schnittlauchcreme

27,00 €

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

Entenstopfleberterrinen "Foie gras" mit Portweingelée, grünem Apfel, Salzkaramell und hausgemachtem Brioche

28,50 €

Atún rojo marinado con terrina de aguacate, wafu, vinagreta de tomate Cherry y caviar de ponzu

Roterthunfisch Mariniert mit Avocado Terrine, Wafu Dressing, Kirschtomaten-Vinaigrette und Ponzu Kaviar

22,50 €

Pan por persona / Bread per person. 3,50 €

Entrantes Calientes Kalte Vorspeisen

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 € Con trufa / Mit Trüffel 25,50 €

Zamburiñas gratinadas con mostaza, chalota, hierbas finas y reducción de beurre blanc

Überbackene Jakobsmuscheln mit Senf, Schalotten, feinen Kräutern und Beurre-blanc Reduktion

26,50 €

Ravioli de gamba de Sóller en mantequilla ligera de curry y tomate cherry estofado (3 uds)

Ravioli vom der Soller Gamba in leichter Currybutter und geschmorten Kirschtomaten

(3 uds) 29,50 € Ravioli extra +7,00 €

Crema de calabaza con jengibre, focaccia de queso feta tostada y oliva Kalamata

Kürbiscremesuppe mit Ingwer, gerösteter Focaccia mit Fetakäse und Kalamata-Oliven

18,50 €



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.
Unser Restaurant bietet Informationen über Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten. Bitte erfragen Sie diese Informationen bei unserem Personal.



Platos Principales Main Courses

Tagliata de setas cardo con gel de tomate y aliño de rabanitos

Con Cecina de Wagyu + 9,00 €

Con Queso Tête de Moine + 5,00 €

Tagliata vom Kräuterseitlingen mit Tomatengel und Radieschen-Dressing

Mit Wagyu Cecina + 9,00 €

Mit Tête de Moine Käse + 5,00 €

20,50 €

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 MadeirasöÙe

39,50 €

Pato joven asado entero con endivia roja caramelizada, puré de manzana y chírvia con sala de pato asado (para 2 pers.)

Im ganzem gebratene Jung Ente mit karamellisiertem rotem Chicorée, Apfel-Pastinaken-Püree und gerösteter EntesoÙe (für 2 Personen)

34,50 € p.p.

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

39,50 €

Paletilla de cordero lechal confitado 17h a baja temperatura con patata al romero y estofado de hortalizas de raíz

17 Stunden bei niedriger Temperatur confierte Milchlamm-Schulter mit Rosmarinkartoffeln und Wurzelgemüse Eintopf

38,50 €

Bacalao negro con fabada ligera "a la Asturiana" chorizo y espuma de sidra

Schwarzer Kabeljau mit leichtem asturischem Bohneneintopf, Chorizo und Apfelschaum aus Cidre

32,50 €

Menú degustación Degustation Menu

Sashimi de gamba roja con mayonesa de bogavante, vinagreta de cítricos y caviar de salmón

Salmonete a la plancha sobre patata Macaire, hinojo confitado y beurre blanc de azafrán

Solomillo de cordero mallorquín con puré de berenjena ahumada, medallones crujientes de polenta, chalotas confitadas al vino tinto y jugo de romero

Camembert trufado con pesto de perejil

Parfait de naranja Canoneta con almendras y caramelo salado

Sashimi von der roten Garnele mit Hummermayonnaise, Zitrusvinaigrette und Lachskaviar

Gegrillte Rotbarbe auf Macaire-Kartoffel mit konfierten Fenchel und Safran-Beurre-blanc

Mallorquinischer Lammfilet mit geräuchertem Auberginenpüree, knusprigen Polenta-Taler, konfierte Rotwein-Schalotten und Rosmarinjus

Getröffelter Camembert mit Petersilienpesto

Parfait vom der Canoneta Orange mit Mandeln und Salzkaramell

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.