

Para empezar... To begin...

**Sch
wai
ger**



Entrantes Fríos Cold Starters

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

Selection of lettuce leaves with classic hummus, pickled pumpkin, goat cheese and raspberry dressing

16,00 €

Tartar de remolacha con burrata, crujiente de cashew y manzana agri dulce

Beetroot tartare with burrata, crispy cashews and sweet and sour apple

20,00 €

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, salted caramel and homemade Brioche

28,50 €

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

Marinated red tuna with avocado terrine, wafu dressing, cherry tomato vinaigrette and ponzu caviar

22,50 €

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

Entrantes Calientes Warm Appetizers

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 € Con trufa / With truffle **25,50 €**

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

Gratinated queen scallops with mustard, shallots, fine herbs and beurre blanc reduction

26,50 €

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

Soller prawn ravioli in light curry butter and stewed cherry tomato (3 uds)

29,50 € Ravioli extra + **7,00 €**

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

Pumpkin cream soup with ginger, toasted feta focaccia and Kalamata olives

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.
Our restaurant provides information regarding allergies and food intolerances. Kindly request this information from our staff.

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 €

King oyster mushroom tagliata with tomato gel and radish dressing

With Wagyu beef cecina + 9,00 €

With Tête de Moine cheese + 5,00 €

20,50 €

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 €

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

Whole roasted young duck with caramelized red endive, apple and parsnip purée with roasted duck sauce (for 2 people)

34,50 € p.p.

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

39,50 €

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

Slow-cooked suckling lamb shoulder, confit for 17 hours at low temperature, with rosemary potatoes and root vegetable stew

38,50 €

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

Black cod with a light Asturian-style bean stew, chorizo and cider foam

32,50 €

Sch
wai
ger



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

Red prawn sashimi with lobster mayonnaise, citrus vinaigrette and salmon caviar

Grilled red mullet on a Macaire potato, confit fennel and saffron beurre blanc

Mallorcan lamb fillet with smoked aubergine purée, crispy polenta cakes, red wine confit shallots and rosemary jus

Truffle Camembert with parsley pesto

Orange “Canoneta” parfait with almonds and salted caramel

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