

Entradas frías

Cold Starters

- Ensalada de cogollos con humus, pepinos de jardín, tomate cherry y salsa ravigote** 8,50
Salad of buds with hummus, common cucumber, cherry tomato and ravigote sauce
- Salmón adobado con terrina de aguacate, crème fraîche de cebollino y caviar de salmón** 16,50
Pickled salmon with avocado terrine, chives crème fraîche and salmon caviar
- Carpaccio de pulpo con dressing de patata, pimienta de Espellete y pimientos de Padrón** 19,50
Octopus carpaccio with potato dressing, Espellete pepper and Padrón peppers
- Terrina de hígado de pato “Foie gras” con gelé de oporto blanco, manzana y crujiente de pimienta** 22,50
Duck liver terrine “Foie gras”, with white port wine jelly, apple and pepper cracker
- Tartar de ternera con tarta fina y crema de cebollino** 23,50
Beef tartar with crispy tart and chive cream

Sopas y entrantes calientes

Soups & warm starters

- Sopa cremosa de tomate ramallet con gambas en pasta brick** 14,50
Creamy soup of tomatoes ramallet with prawns in pasta brick
- Pasta fina con salsa de vino blanco y queso Parmesano** 14,50
Fine pasta with white wine sauce and Parmesan cheese
- Callos de librilla al champagne con rösti de bacon** 15,50
Finebeef tripes in Champagne sauce with bacon rösti
- Queso de cabra gratinado con ñoquis de cebollino, parmesano y rúcula** 15,50
Goat cheese gratinated with chives gnocchis, parmesan and rocket salad
- Ragout de cabrito salvaje con calçots y ajo negro** 16,50
Wild kid ragout with calçots and black garlic
- Ravioli de gambas de Soller, tomate Kumato y salsa de albahaca** 29,50
Soller Gambas Ravioli, Kumato Tomato and Basil Sauce

*Todas nuestras entradas se pueden compartir.
 *All our starters are also ideal to be shared.

Lechona Crujiente

Con guarnición de temporada

PARA LLEVAR O
 DISFRUTAR EN
 SCHWAIGER XINO'S

*Para 4 personas mínimo 106,00 €
 (26,50 € p/p) (10% IVA Incl.)

**Pedido con 24 horas de antelación.

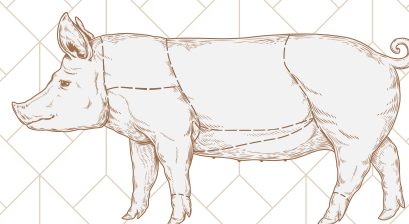
Crispy Suckling Pig

Seasonal garnish

TO TAKE AWAY OR
 TO BE ENJOYED AT
 SCHWAIGER XINO'S

*Minimum for 4 people 106,00 €
 (26,50 € p/p) (10% VAT incl.)

**Orders at least 24 hours in advance



Pan por persona

2,50

Bread per person

2,50

Precios en Euros / 10% IVA Incluido

Prices in EURO / 10% VAT included

Pescados y Carnes

Fish & Meat dishes

Matelote de pescado de roca 25,50
mallorquín con tagliatelle y verduras
Matelote of Mallorcan rock fish with
tagliatelle and vegetables

Rodaballo a la sal con p.p. 26,00
pesto de tomate, beurre blanc
de cebollino y pasta de azafrán
(para 2 personas)
Turbot in salt crust with tomato pesto,
chive beurre blanc and saffron pasta
(for 2 people)

Lenguado entero con mantequilla 32,00
de limón y rollitos de alcaparras
Whole sole with lemon butter
and capers rolls

Ravioli de lechona sobre chucrut 23,50
y salsa ligera de comino
Suckling Ravioli on sauerkraut
and light cumin sauce

Costilla corta de ternera 26,50
mallorquina estofada 32h con salsa
de patata y puré de patata asada
Mallorcan veal Short rib stewed 32h with
potato sauce and roasted mashed potato

Pato asado al horno con p.p.27,50
ravioli crujiente de Wantán
y setas Shiitake estofadas
(para 2 pers)
Roasted duck with Crunchy Wantan
ravioli and stewed Shitake mushrooms
(for 2 people)

Solomillo de ternera mallorquina 37,50
con patatas bravas, jamón ibérico,
huevo frito y salsa bearnesa
Majorcan beef tenderloin
with patatas bravas, Iberian ham,
fried egg and bearnese sauce

Menú Degustación

Degustation menu

Langostinos en tempura con
corazones de alcachofa y
mahonesa de trufa
Tempura prawns with
artichoke hearts and
truffle mayonnaise

Velouté de berros de agua con
ñoquis de salmón ahumado
Velouté of watercress with
smoked salmon gnocchis

Codorniz rellena con hígado
de pato salteado, hojas de
espinaca y salsa de oporto
Quail stuffed with sautéed duck liver,
spinach leaves and port wine sauce

Queso Stilton
marinado en oporto añejo
Stilton cheese
marinated in aged Port wine

Cerezas ácidas y Amarena con
bizcocho de chocolate, helado
de cerezas y crème fraîche
Sour cherries and Amarena with
chocolate sponge cake, cherry ice cream
and crème fraîche

5 platos – 42,00 € (10 % IVA incl.)
sin queso – 38,50 € (10 % IVA incl.)

5 courses – 42,00 € (10 % VAT incl.)
without cheese – 38,50 € (10 % VAT incl.)

Este menú se servirá de 13 a 15 h y de 19.30 a 22.30 h

This menu will be served from 13 to 15 h and from 19.30 to 22.30 h