

Entradas frías

Kalte Vorspeisen

Ensalada de cogollos con humus, pepinos de jardín, tomate cherry y salsa ravigote 8,50

Salatherzen mit Hummus, Gartengurken, Kirschtomaten und Ravigotesauce

Ensalada Cesar con queso templado de cabra, bacon e higos 15,50

Cesarsalat mit warmen Ziegenkäse, Bacon und Feigen

Salmón adobado con terrina de aguacate, crème fraîche de cebollino y caviar de salmón 16,50

Gebeizter Lachs mit Avocadoterrine Schnittlauch Crème Fraîche und Lachskaviar

Terrina de hígado de pato "Foie gras" con gelé de oporto blanco, manzana y crujiente de pimienta 22,50

Terrine von der Entenstopfleber mit weissem Portweingele, Apfel und Pfefferhippen

Tartar de ternera con tarta fina y crema de cebollino 23,50

Tartar von Rinderfilet mit knuspriger Tarte und Schnittlauchcreme

Sopas y entrantes calientes

Suppen und warme Vorspeisen

Sopa de ave al curry con albóndigas de aji amarillo y gambas en pasta brick 12,50

Geflügel-Currysuppe mit Klösschen von "Aji amarillo" und Gambas in Briketeig

Pasta fina con salsa de vino blanco y queso Parmesano 14,50

Feine Nudeln mit Weissweinsosse und Parmesankäse

Ravioli de tortilla cremosa, jugo de aceitunas verdes, alcaparras y queso Mimolette 15,50

Ravioli gefüllt mit Cremiger Tortilla, Jus von grünen Oliven, Kapern und Mimolette Käse

Ragout de cabrito salvaje con calçots y ajo negro 16,50

Ragout vom Wildzicklein mit Calçots und schwarzem Knoblauch

Ravioli de gambas de Soller, tomate Kumato y salsa de albahaca 29,50

Ravioli gefüllt mit Soller Gambas, Kumatotomaten und Basilikumsauce

*Todas nuestras entradas se pueden compartir.

*Alle Vorspeisen sind auch ideal zum Teilen.

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.

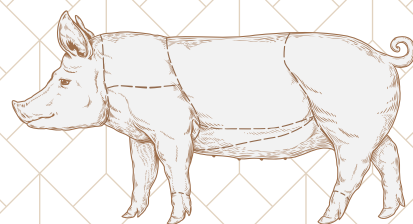
Knuspriges Spanferkel

Saisonale Beilage

TAKE-AWAY, ODER
ZUM GENIESSEN IM
SCHWAIGER XINO'S

*Für mindestens 4 Personen 106,00 €
(26,50 € p/p) (10% MwSt. inklusive)

**Bestellung 24 Stunden im Voraus



Pan por persona

2,50

Brot pro Person

2,50

Pescados y Carnes

Fisch und Fleisch Gerichte

Matelote de pescado de roca 25,50
mallorquín con tagliatelle y verduras
*Matelote von mallorquinischen Felsenfischen
mit Tagliatelle und Gemüse*

Rodaballo a la sal con p.p. 26,00
**pesto de tomate, beurre blanc de
cebollino y pasta de azafrán**
(para 2 personas)
*Steinbutt in der Salzkruste mit Tomaten Pesto,
Schnittlauch Beurre blanc und Safran-Nudeln
(für 2 Personen)*

Lenguado entero con mantequilla 32,00
de limón y rollito de alcaparras
*Seezunge im ganzen gebraten mit
Zitronenbutter und Kapernröllchen*

Costilla corta de ternera 26,50
**mallorquina estofada 32h con salsa de
patata y puré de patata asada**
*Kurze Rippe vom mallorquinischen Rind
32std geschmort mit Kartoffelsauce und
Bratkartoffelpüree*

Pato asado al horno con p.p. 27,50
ravioli crujiente de Wantán y
setas Shiitake estofadas (para 2 personas)
*Ganze Ente aus dem Ofen mit knusprige
Wantan Ravioli und geschmorten,
Shiitake-Pilzen (für 2 Personen)*

Paletilla de cordero lechal glaseada 29,50
**con hierbas mallorquinas, pimiento y
puré de ajo negro con patatas**
*Milchlammschulter glasiert
mit mallorquinischen Kräutern,
Paprikagemüse, schwarzem
Knoblauchkartoffelpüree*

Solomillo de ternera 37,50
con goulash de setas,
gofre de patata y salsa bearnesa
*Rinderfilet mit Pilzgulasch, Kartoffelwaffel
und Bearnese Soße*

Menú Degustación

Degustation Menü

**Ceviche de pescado blanco con
dashi de pulpo, topinambur y cilantro**
*Ceviche von weißen Meeresfischen mit Dashi
vom Pulpo, Topinambur und Koriander*

**Filete de merluza con gambitas
al ajillo y salsa de morillas y jerez**
*Filet vom Seehecht mit "Gambitas al ajillo"
und Morchelsherry sauce*

**Chuleta y carrillera de cordero
con alubias pintas,
pasta de aceitunas y jugo de romero**
*Kotelette und Backe vom Lamm mit
Taubenbohnen, Oliven Nudeln und
Rosmarinjus*

**Queso Stilton
marinado en oporto añejo**
*Stilton-Käse
mariniert im altem Portwein*

**Savarin y coulis de fresas mallorquinas
con fruta de la pasión y helado de vainilla**
*Savarin und Coulis von mallorquinischen
Erdbeeren mit Passionsfrucht und Vanilleeis*

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

5 Gerichte – 42,00 € (10 % MwSt. inkl.)
ohne Käse – 38,50 € (10 % MwSt. inkl.)

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

Dieses Menü wird serviert von 13 bis 15 Uhr und von 19.30 bis 22.30