

Pescados y Carnes
Fish & Meat dishes



25,50

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

26,00 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)

32,00

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

26,50

Costilla corta de ternera mallorquina estofada 32h con salsa puré de ajo negro con patatas

Mallorcan veal Short rib stewed 32h with potato sauce and roasted mashed potato

29,50

Paletilla de cordero glaseada con hierbas mallorquinas, pimiento y puré de ajo negro con patatas
Lamb shoulder glazed with Mallorcan herbs, peppers and black garlic purée with potatoes

27,50 p.p

Pato asado al horno con ravioli crujiente de Wantán y setas Shiitake estofadas (para 2 pers)

Roasted duck with Crunchy Wantan ravioli and stewed Shitake mushrooms (for 2 people)

37,50

Solomillo de ternera con goulash de setas, gofre de patata y salsa bearnesa
Beef tenderloin with mushroom goulash, potato waffle and bearnesa sauce



Terrina de aguacate con espárragos blancos, vinagreta de verduras, guisantes tiernos y pa amb oli
Avocado terrine with white asparagus, vegetable vinaigrette, tender peas and pa amb oli

Langostinos "Thermidor" con pasta fina y albahaca
Langostinos "Thermidor" with fine pasta and basil

Coq au Vin de picantón con foie gras de pato salteado, puré de apio y chorizo
Poussin Coq au Vin with sautéed duck foie gras, celery purée and chorizo

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

Ganache de piña y chocolate blanco con coulis de manzana y naranja, crème brûlée de tarta de queso
Pineapple and white chocolate ganache with apple and orange coulis, cheese cake crème brûlée



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 15h y de 19.30 a 22.30 h
This menú will be served from 13 to 15 h and from 19.30 to 22.30 h

Entradas frías
Cold Starters



8,50

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

Salad of buds with hummus, common cucumber, cherry tomato and ravigote sauce

15,50

Ensalada Cesar con queso de cabra templado, bacon e higos
Cesar salad with tempered goat cheese, bacon and figs

16,50

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

Pickled salmon with avocado terrine, chives crème fraîche and salmon caviar

22,50

Terrina de hígado de pato “Foie gras” con gelé de oporto blanco, manzana y crujiente de pimienta
Duck liver terrine “Foie gras”, with white port wine jelly, apple and pepper cracker

23,50

Tartar de ternera con tarta fina y crema de cebollino
Beef tartar with crispy tart and chive cream

Sopas y entrantes calientes
Soups & warm starters



12,50

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

Poultry curry soup with “aji amarillo” dumplings and prawns in pasta brick

14,50

Pasta fina con salsa de vino blanco y queso Parmesano
Fine pasta with white wine sauce and Parmesan cheese

15,50

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

Creamy tortilla ravioli, green olives juice, capers and Mimolette cheese

12,50

Huevo pochado con chorizo, puré de patata y salsa bearnesa
Poached egg with chorizo, potato purée and bearnaise sauce

29,50

Ravioli de gambas de Soller, tomate Kumato y salsa de albahaca
Soller Gambas Ravioli, Kumato Tomato and Basil Sauce

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

Pan por persona 2,50 Bread per person 2,50

Lechona Crujiente
Con guarnición de temporada

**PARA LLEVAR
O DISFRUTAR
EN SCHWAIGER**

***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**

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

****Orders at least
24 hours in advance**