



degustación

degustation menu menü

Tartar de dorada royal con gazpacho de cogollos, aguacate, rabanito y chili

Royal sea bream tartare with bud gazpacho, avocado, radish and chili

Tartar von der Königsdorade mit Kopfsalat-Gazpacho, Avocado, Radieschen und Chili



Lubina con parmesano, remolacha roja y caviar de wasabi

Sea bass with parmesan, beetroot mousse and wasabi caviar

Wolfsbarsch mit Rote Bete, Parmesan und Wasabi-Kaviar



Côtelette de cerdo ibérico con coliflor, salsa tártara y salsa de vino tinto

Iberian pork côtelette with cauliflower, tartar sauce and red wine sauce

Côtelette vom Iberischen Schwein mit Blumenkohl, Tartarsosse und Rotweinjüs



Queso Stilton marinado con oporto añejo con brioche casera

Stilton cheese marinated with aged port wine with homemade brioche

Stilton mariniert mit altem Portwein mit hausgemachtem Brioche



Tarta de limón con melocotón Melba

Lemon tart with Peach Melba

Zitronentarte mit Pfirsich Melba



5 platos – 49,50 € (10 % IVA incl.) sin queso – 44,50 € (10 % IVA incl.)

5 courses – 49,50 € (10 % VAT incl.) without cheese – 44,50 € (10 % VAT incl.)

5 Gerichte – 49,50 € (10 % MwSt. inkl.) ohne Käse – 44,50 € (10 % MwSt. inkl.)



(+34) 971 666 819

reservas@schwaiger.es

Este menú se servirá de 13 a 15h y de 19.30 a 22.00 h This menú will be served from 13 to 15 h and from 19.30 to 22.30 h

Dieses Menü wird serviert von 13 bis 15 Uhr und von 19.30 bis 22.00