



ANCHORAGE

BY SCHWAIGER

MENU



ANCHORAGE

BY SCHWAIGER



♦ ENTRANTES / STARTERS / VORSPEISEN ♦



Mezcla de hojas verdes con queso de cabra, frutos rojos y vinagreta de chalota 13,50 €

Mixed leaf salad with goat's cheese, red berries and shallot vinaigrette

Gemischte Blattsalate mit Ziegenkäse, roten Früchten und Schalotten-Vinaigrette



Ensalada César clásica. 12,50 €
A elegir: +5,00 €
Pollo de corral, Langostinos, Anchoas de Cantabria

Classic Caesar salad

Choice of:

Free-range chicken, Langostinos, Cantabria's Anchovies

Klassischer Caesar-Salat

Wahlweise:

Freilandhuhn, Langostinos, Anchovis aus Kantabrien



Cogollos de lechuga con hummus, aliño de hierbas y pepinillos 10,00 €

Baby gem lettuce hearts with hummus, herb dressing and cucumbers

Salatherzen mit Hummus, Kräuterdressing und Gurken



Variación de tomates cherry sobre salsa tonnato con cebolla roja y albahaca 12,00 €

Cherry tomato variation on tonnato sauce with red onion and basil

Variation von Cherrytomaten auf Tonnato-Sosse mit roten Zwiebeln und Basilikum



Sopa cremosa de pescado de roca al estilo mallorquín con azafrán 10,50 €

Creamy rock fish soup, Mallorcan style, with saffron

Cremige Felsenfischsuppe nach mallorquinischer Art mit Safran



Corazones de alcachofa crujientes sobre crema de tomate y lima, parmesano y rúcula 18,00 €

Crispy artichoke hearts on tomato and lime cream, Parmesan and rocket

Knusprige Artischockenherzen auf Tomaten-Limetten-Creme, Parmesan und Rucola

♦ PARA COMPARTIR / TO SHARE / ZUM TEILEN ♦



Mini calamares fritos con alioli, ajo negro y mayonesa de limón 18,00 €

Fried baby squid with aioli, ajo negro and lemon mayonnaise

Frittierte Mini-Tintenfische mit Aioli, Ajo Negro und Zitronenmayonnaise



Atún rojo a la peperonata con albahaca 22,00 €

Bluefin tuna peperonata style with basil

Roter Thunfisch nach Peperonata-Art mit Basilikum



Tartar de ternera con kimchi y pan de masa madre 20,50 €

Beef tartare with kimchi and sourdough bread

Rindertatar mit Kimchi und Sauerteigbrot

Pimientos de Padrón 9,50 €

Padrón peppers

Padrón-Paprika



Escalivada (verduras asadas marinadas), con anchoas 18,50 €

Escalivada (marinated roasted vegetables), with anchovies

Escalivada (eingelegtes Ofengemüse), mit Sardellen

Pan por persona / Bread per person / Brot pro Person 3,50 €





ANCHORAGE

BY SCHWAIGER



♦ PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES / HAUPTGÄNGE ♦



Lasaña abierta de salmón ecológico con baby espinacas, tomates cherry y espuma de albahaca 25,50 €

Open organic salmon lasagne with baby spinach, cherry tomatoes and basil foam

Offene Lasagne vom Bio-Lachs mit Babyspinat, Cherrytomaten und Basilikumschaum



Bacalao sobre tumbet mallorquín con hinojo silvestre 24,50 €

Cod on Mallorcan tumbet with wild fennel

Kabeljau auf mallorquinischem Tumbet mit wildem Fenchel



Pescado fresco de la lonja para dos personas P.M. (Precio/

Fresh fish from the fish market for two – market price

Frischer Fisch aus der Fischhalle für zwei Personen – Tagespreis

Price/Preis
según
mercado/
market)



Solomillo de ternera Rossini con foie gras de pato a la plancha, puré de apio y salsa de Madeira 38,50 €

Beef fillet Rossini with pan-seared duck foie gras, celeriac purée and Madeira sauce

Rinderfilet Rossini mit gebratener Entenstopfleber, Selleriepüree und Madeira-Sosse



Wiener Schnitzel original con ensalada de patata y pepinillo 32,50 €

Original Wiener schnitzel with potato & gherkin salad

Original Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat



Curry de pechuga de pularde con arroz basmati 21,50 €

Poularde breast curry with basmati rice

Curry von der Poulardenbrust mit Basmatireis



Hamburguesa à la Anchorage de ternera gallega con bacon, cheddar, ensalada y pepinillos 18,50 €

Anchorage-style burger of Galician beef with bacon, cheddar, lettuce and gherkins

Hamburger à la Anchorage vom galizischen Rind mit Speck, Cheddar, Salat und Essiggurken

Guarnición a elegir / Side dish of your choice / Beilage wahlweise:

- Patatas fritas / French fries / Pommes frites 5€

- Patatas fritas de boniato / Sweet potato fries / Süßkartoffel-Pommes frites 6€

♦ TARTA FLAMBÉE (PIZZA FINA ALSACIANA) ♦



Básico: crème fraîche, cebolla, queso gruyère, bacon y rúcula 12,90 €

Classic: crème fraîche, onion, Gruyère cheese, bacon and rocket

Klassisch: Crème fraîche, Zwiebel, Gruyère, Speck und Rucola



Pollo asado: crème fraîche, pechuga de pollo asada, cebolla y rúcula 14,90 €

Roast chicken: crème fraîche, roasted chicken breast, onion and rocket

Brathähnchen: Crème fraîche, gebratene Hähnchenbrust, Zwiebel und Rucola



Salmón: crème fraîche, salmón ahumado en casa, hinojo y espinacas 16,90 €

Salmon: crème fraîche, house-smoked salmon, fennel and spinach

Lachs: Crème fraîche, hausgeräucherter Lachs, Fenchel und Spinat



Tomate y mozzarella: crème fraîche, mozzarella, tomate cherry semi seco, albahaca 12,00 €

Tomato & mozzarella: crème fraîche, mozzarella, semi-dried cherry tomatoes and basil

Tomate & Mozzarella: Crème fraîche, Mozzarella, halbtrocknete Cherrytomaten und Basilikum



Ibérico: crème fraîche, tomate cherry semi seco, jamón ibérico y rúcula 18,90 €

Ibérico: crème fraîche, semi-dried cherry tomatoes, Ibérico ham and rocket

Ibérico: Crème fraîche, halbtrocwknete Cherrytomaten, Jamón Ibérico und Rucola



Flammkuchen especial diseñado por el cliente (5 ingredientes) 20,00 €

Customer-designed special Flammkuchen (5 ingredients)

Flammkuchen-Spezial nach Kundenwunsch (5 Zutaten)

Crea tu propio Flammkuchen, con los ingredientes que desees.

Create your own Flammkuchen with the ingredients you want.

Stellen Sie Ihren eigenen Flammkuchen mit Zutaten nach Wunsch zusammen.



ANCHORAGE

BY SCHWAIGER