



SAL VERDE
restaurante

ESP-ENG

ENTRANTES

STARTERS

FRÍOS

COLD

Anchoas en salazón del Cantábrico • 16
Salt-cured Cantabrian anchovies

Jamón ibérico de bellota D.O. Los Pedroches con pan inflado • 24
D.O. "Los Pedroches" Ibérico ham with puff bread

Ensaladilla rusa con ventresca de atún • 10
Russian potato salad with tuna belly

Ensalada de pulpo asado, tomates cherry, hojas de temporada, hinojo y aceitunas • 18
Salad with roasted octopus, cherry tomatoes, seasonal leaves, fennel and olives

Burrata rota con tomatitos y piñones tostados • 12
Torn burrata with tomatoes and toasted pine nuts

Nuestro steak tartar con tuétano y encurtidos • 20
Our marinated steak tartare with bone marrow and pickles

CALIENTES

HOT

Patatas bravas • 9
Patatas bravas - chips with a spicy tomato sauce

Croquetas cremosas de jamón • 9
Creamy ham croquetas

Calamares a la anadaluz con alioli • 12
Andalusia-style crispy-fried squids with aioli sauce

Gambas con pil pil de ajillo • 14
Garlic prawns

Alcachofas asadas con salsa romesco • 16
Roasted artichokes with Romesco sauce

DE NUESTRO HORNO DE LEÑA

FROM OUR WOOD-FIRED OVEN

Pizza margarita • 12
Margherita pizza

Pizza napolitana • 14
Neapolitan pizza - tomato, mozzarella and anchovies

Pizza con funghi porcini • 12
Pizza with porcini mushrooms

Pizza de selección de cuatro quesos • 12
Four cheese pizza

Focaccia de berenjenas, queso de cabra, rúcula y miel • 12
Focaccia with aubergine goat cheese, rocket, and honey



DEL MAR **FROM THE SEA**

Ceviche trufado de lubina • 16
Truffled sea bass ceviche

Linguini con gamba roja y pesto de albahaca y piñones • 18
Linguine pasta with red prawn, basil pesto and pine nuts

Cazuela de mejillones gratinados sobre salsa brava de tomate • 16
Mussels au gratin served with a spicy tomato sauce

Bacalao asado con pil-pil de almendras y tomate cherry asado • 25
Roasted cod with almond pilpil and roasted cherry tomatoes

Pulpo a la plancha sobre patata revolcona • 28
Grilled octopus served on a bed of revolcona potatoes

LAS CARNES **MEAT**

Cazuela de picantón rostit con verduritas • 18
Picantón rostit (roasted spring chicken) with vegetables

Arroz cremoso, presa ibérica y alcachofas • 25
Creamy rice with Iberian prey and artichokes

Pluma ibérica salteada a la llama, bimi y tirabeques • 24
Ibérico pluma pork (feather cut) sautéed in flame, bimi and snow peas

Hamburguesa de retinto con patatas fritas • 18
Retinto burger with French fries

Lomo de vaca madurado con tomatitos y patatitas asadas con hierbas • 24
Dry-aged beef loin with tomatoes and herb-roasted potatoes

POSTRES **DESSERT**

Tarta de queso payoyo • 6
Payoyo cheesecake

Crème brûlée con sorbete de mandarina • 5
Crème brûlée with mandarin sorbet

Piña asada con helado de yogur • 5
Roasted pineapple with yogurt ice cream

Mix helados • 5
Assorted ice cream

