

ESP-DEUT



SAL VERDE

restaurante



12h – 17h

ENTRANTES

VORSPEISEN

FRÍOS

KALT

Anchoas en salazón del Cantábrico • 16
Sardellen in Salz aus dem Kantabrischen Meer

Jamón ibérico de bellota D.O. Los Pedroches con pan inflado • 24
Iberischer Eichelmast-Schinken D.O. Los Pedroches mit Brotkräckern

Ensaladilla rusa con ventresca de atún • 10
Russischer Kartoffelsalat mit Thunfischbauch

Ensalada de burrata y tomates de temporada • 14
Burrata-Käse mit Saisontomaten

Ensalada verde, queso de cabra, avellanas y crutones • 12
Grüner Salat, Ziegenkäse, Haselnüsse und Croûtons

Tartar de atún con aliño de trufa y cebolla china • 26
Thunfischtartar mit Trüffeldressing und Winterzwiebel

CALIENTES

WARM

Patatas bravas • 9
Frittierte Kartoffelhappen mit scharfer Sauce

Croquetas cremosas de jamón • 9
Cremige Schinkenkroketten

Puntillitas a la andaluza • 12
Frittierte Tintenfischchen

Gambones al ginger-ajillo • 16
Garnelen mit Ingwer-Knoblauch-Sauce

Alcachofas asadas con salsa romesco • 16
Gebratene Artischocken mit Romesco-Sauce

DE NUESTRO HORNO DE LEÑA

AUS UNSEREM HOLZBACKOFEN

Pizza margarita • 12
Pizza Margherita

Pizza napolitana • 14
Pizza Napoletana

Pizza con funghi porcini • 12
Pizza mit Steinpilzen

Pizza de selección de cuatro quesos • 12
Vier-Käse-Pizza

Pizza de ricota, mortadela y pistacho • 16
Pizza mit Ricotta, Mortadella und Pistazien



DEL MAR **AUS DEM MEER**

Linguini con gamba roja y pesto de albahaca y piñones • 18
Linguini mit Rotgarnelen und Basilikum-Pinienkern-Pesto

Cazuela de mejillones gratinados sobre salsa brava de tomate • 16
Gratinierter Muschelaufauf auf scharfer Tomatensauce

Arroz de carabinero • 28
Reisgericht mit Rotgarnelen

Lomo de bacalao asado, tomate semiseco y una crema de ajo asado • 21
Gebratener Kabeljau-Rücken, halbgetrocknete Tomate und Creme aus geröstetem Knoblauch

Lomo de corvina asada, tirabeques y citronette • 24
Gegrilltes Wolfsbarschfilet, Zuckerschoten und Zitronette

Rodaballo, salsa meunière y zanahorias morunas • 24
Steinbutt, Sauce Meunière und maurische Karotten

LAS CARNES **FLEISCHGERICHTE**

Canelones de pollo piri-piri al carbón • 20
Piri-Piri-Hühnchen-Cannelloni vom Holzkohlegrill

Pluma ibérica saltada a la llama, bimi y mojo de jengibre • 25
Über der Flamme gebratene Penne aus iberischem Federvieh, Bimi und Ingwer-Mojo-Sauce

Hamburguesa de retinto con patatas fritas • 18
Wagyu-Burger mit Pommes frites

Entrecot de vaca madurado, patatas crujientes y ensalada verde • 28
Gereiftes Rinderentrecôte mit Bratkartoffeln und grünem Salat

Carrillera de ternera, parmentier, enoki y ensalada de pepino • 25
Veal cheek, parmentier, enoki and cucumber salad

Chuletita de cordero, puré de zanahorias y cogollo de Tudela • 26
Lamb cutlet, carrot purée and Tudela cabbage

Chuleta madurada, patatas crujientes y cogollos de lechuga • 60/kg
Gereiftes Schnitzel, knusprige Kartoffeln und Salatherzen

POSTRES **DESSERTS**

Tarta de queso payoyo • 6
Käsekuchen

Crème brûlée con sorbete de mandarina • 5
Crème brûlée mit Mandarinensorbet

Coulant de caramelo y cremoso de chocolate • 6
Karamellcoulant mit Schokoladencreme

Mix helados • 5
Verschiedene Eissorten





DOMINGOS DE ARROZADA REISSONNTAG

GUARNICIONES GESCHIRRE

Ensalada griega
Griechischer Salat

Asadillo de pimientos
Geröstete Paprikaschoten

Ensalada verde
Grüner Salat

Patatas asadas al romero
Pellkartoffeln mit Rosmarin

Berenjenas con soja y miel
Auberginen mit Soja und Honig

Tostada de pan con tomate
Toastbrot mit Tomate

ARROZ DEL SEÑORET SEÑORET REIS

POSTRE DESSERT

Brownie de chocolate
Schokoladen-Brownie

Macedonia
Mazedonien

Tarta de queso
Käsekuchen

35€
(30€ socios / Partners)

