

ESP-ENG



SAL VERDE

restaurante



12h – 17h

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 bonito del norte • 10
Russian potato salad with tuna belly

Ensalada de burrata y tomates de temporada • 14
Salad with Burrata and seasonal tomatoes

Ensalada verde, queso de cabra, avellanas y crutones • 12
Green salad with goat cheese, hazelnuts and croutons

Tartar de atún con aliño de trufa y cebolla china • 26
Tuna tartare with a truffle-spring onion dressing

CALIENTES

HOT

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

Croquetas cremosas de jamón • 9
Creamy ham croquetas

Puntillitas a la anadaluz • 12
Andalusian-style crispy-fried puntillitas (baby squids)

Gambones al ginger-ajillo • 16
Ginger-garlic king prawns

Alcachofas asadas, crema de ibéricos y papada • 15
Roasted artichokes, cream of Ibérico cheeses and pork dewlap

Aguacate a la parrilla con pico de gallo y feta • 13
Grilled avocado with pico de gallo and feta

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

Pizza de ricota, mortadela y pistacho • 16
Pizza with ricotta cheese, mortadella (cured Italian cold cut) and pistachios



DEL MAR **FROM THE SEA**

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 • 18
Mussels au gratin served with a spicy tomato sauce

Arroz de carabinero • 28
Rice with carabinero prawn

Lomo de bacalao asado, tomate semiseco y una crema de ajo asado • 21
Roasted cod fillet served with semi-dried tomato and a roasted garlic cream

Lomo de corvina asada, tirabeques y citronette • 24
Grilled sea bass fillet, snow peas and citronette

Rodaballo, salsa meunière y zanahorias morunas • 24
Turbot, meunière sauce and Moorish carrots

LAS CARNES **MEAT**

Canelones de pollo piri-piri al carbón • 20
Charcoal-grilled piri-piri chicken cannelloni

Pluma ibérica salteada a la llama, bimi y mojo de jengibre • 25
Ibérico pluma pork (feather cut) sautéed in flame, bimi and and ginger-based mojo sauce

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

Entrecot de vaca madurado, patatas crujientes y ensalada verde • 28
Boneless rib-eye steak of aged beef served with crispy potatoes and green salad

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
Matured cutlet, crispy potatoes and lettuce hearts

POSTRES **DESSERT**

Tarta de queso payoyo • 6
Payoyo cheesecake

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

Coulant de caramelo y cremoso de chocolate • 6
Caramel coulant and chocolate cream

Mix helados • 5
Assorted ice cream





DOMINGOS DE ARROZADA SUNDAY RICE

GUARNICIONES GARNISHES

Ensalada griega
Greek salad

Asadillo de pimientos
Roasted peppers

Ensalada verde
Green salad

Patatas asadas al romero
Rosemary roasted potatoes

Berenjenas con soja y miel
Aubergine with soya and honey

Tostada de pan con tomate
Tomato toast

ARROZ DEL SEÑORET SEÑORET RICE

POSTRE DESSERT

Brownie de chocolate
Chocolate brownie

Macedonia
Fruit salad

Tarta de queso
Cheesecake

35€
(30€ socios / members)

