

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)**



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 Muschelauflauf 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)**

