

ESP-ENG



SAL VERDE

restaurante



12h – 17h

ENTRANTES

STARTERS

FRÍOS

COLD

Anchoas del Cantábrico con mantequilla de miso y pan tostado • 17
Anchovies with miso butter and toasted bread

Ensaladilla rusa con matrimonio de anchoa y boquerón • 14
Russian salad with anchovy and boquerón

Burrata con tomate cherry y crutones de pan • 14
Burrata with cherry tomatoes and bread croutons

Tartar de atún con vinagreta de mostaza y yema de huevo • 28
Tuna tartar with mustard vinaigrette and egg yolk

Jamón 100% iberico D.O. Los Pedroches con pan y tomate • 32
100% Iberian ham D.O Los Pedroches with bread and tomato

CALIENTES

HOT

Patatas bravas • 12
Fries with spicy tomato sauce

Croquetas cremosas de jamón • 12
Creamy ham croquetas

Calamar a la andaluza con mayo cítrica • 16
Andalusian-style fried squid with citrus mayonnaise

Torreznos con mojo verde • 12
Crispy pork belly with green mojo sauce

Alcachofas a la brasa con queso payoyo • 17
Grilled artichokes with Payoyo cheese

Tortilla vaga de puerro confitado y gorgonzola • 15 (trufa + 2)
Lazy leek confit and gorgonzola tortilla (truffle + 2)

DE NUESTRO HORNO DE LEÑA

FROM OUR WOOD-FIRED OVEN

Pizza margarita • 14
Margherita pizza

Pizza salami picante y piparras • 16
Pizza with spicy sausage and piparras

Pizza prosciutto e funghi • 16
Pizza with ham and mushrooms

Pizza de selección de cuatro quesos • 16
Four cheese pizza

Pizza de zucca y guanciale • 17
Pumpkin and guanciale pizza

Añade trufa a tu pizza por 2€
Add truffle to your pizza for 2€



DEL MAR **FROM THE SEA**

Pulpo crujiente sobre papas aliñadas • 28
Crispy octopus over seasoned potatoes

Mero asado con bimis y tapenade • 32
Roasted gouper fish with broccoli and tapenade

Arroz de setas y gambones • 23
Mushroom and shrimp rice

Huevos rotos con carabineros (2 pax) • 39
Fried eggs with carabineros (red shrimp) (for 2 people)

LAS CARNES **MEAT**

Jarrete de cerdo, mostazas, hinojo y apionabo • 25
Pork shank with mustards, fennel and celery root

Pluma ibérica con miso blanco y bimis saltados • 31
Iberian pluma with white miso and sautéed broccoli

Hamburguesa de vaca vieja, mayonesa de trufa y patatas fritas • 20
Old cow hamburger, truffle mayonnaise and fries

Chuleta de lomo bajo de ternera madurado con patatas crujientes y lechuga viva • 32
Dry-aged beef loin served with crispy potato and lettuce

GUARNICIONES **GUARNITIONS**

Ensalada verde con cebolleta • 5
Green lettuce with spring onions

Patatas fritas • 5
French fries

Pimientos de piquillo • 5
Red piquillo pepper

POSTRES **DESSERT**

Milhojas de chocolate y plátano • 10
Chocolate and banana mille-feuille

Brownie de chocolate con sopa de coco • 10
Chocolate brownie with coconut soup

Helado de yogur y arándanos macerados en yuzu • 10
Yogurt ice cream with macerated blueberries in yuzu

Tarta de queso payoyo • 10
Payoyo cheesecake

Mix helados • 6
Mix ice cream





FINDE DE ARROZADA RICE WEEKEND

AL CENTRO DE LA MESA TO SHARE

Ensalada de tomate, cebolla fresca y vinagreta de jengibre marinado
Tomato, fresh onion and marinated ginger vinaigrette salad

Croquetas de jamón ibérico
Creamy ham croquetas

Cazuela de mejillones gratinados sobre salsa brava de tomate
Mussel casserole au gratin on tomato brava sauce

PRINCIPAL MAIN COURSE

Arroz (Sugerencia del chef)
Chef's recommendation rice

POSTRE (A COMPARTIR) DESSERT (TO SHARE)

Brownie fondant de chocolate y helado de vainilla
Chocolate brownie and vanilla ice cream

35€
(30€ socios / members)

*Sábados y domingos al mediodía
*Saturdays and Sundays at noon

