

ESP-DEUT



SAL VERDE
restaurante



12h – 17h

ENTRANTES

VORSPEISEN

FRÍOS

KALT

Anchoas del Cantábrico con mantequilla de miso y pan tostado • 17
Anchoas del Cantábrico mit Misobutter und Toastbrot

Ensaladilla rusa con matrimonio de anchoa y boquerón • 14
Russischer Salat mit Sardellen und Anchovis

Burrata con tomate cherry y crutones de pan • 14
Burrata mit Kirschtomaten und Croûtons

Tartar de atún con vinagreta de mostaza y yema de huevo • 28
Tartar vom Thunfisch mit Senf-Vinaigrette und Eigelb

Jamón 100% iberico D.O. Los Pedroches con pan y tomate • 32
100% iberischer Schinken D.O. Los Pedroches mit Brot und Tomate

CALIENTES

WARM

Patatas bravas • 12
Patatas Bravas (gebratene Kartoffeln)

Croquetas cremosas de jamón • 12
Cremige Schinkenkroketten

Calamar a la andaluza con mayo cítrica • 16
Kalmare nach andalusischer Art mit Zitronenmayo

Torreznos con mojo verde • 12
Schweinebauch mit grüner Mojo-Sauce

Alcachofas a la brasa con queso payoyo • 17
Gegrillte Artischocken mit Payoyo-Käse

Tortilla vaga de puerro confitado y gorgonzola • 15 (trufa + 2)
Faules Omelett mit confiertem Lauch und Gorgonzola (trüffel + 2)

DE NUESTRO HORNO DE LEÑA

AUS UNSEREM HOLZBACKOFEN

Pizza margarita • 12
Pizza Margherita

Pizza salami picante y piparras • 14
Pizza mit Peperoniwurst und Paprika

Pizza prosciutto e funghi • 12
Pizza Prosciutto e Funghi

Pizza de selección de cuatro quesos • 13
Vier-Käse-Pizza

Pizza de zucca y guanciale • 17
Kürbis-Guanciale-Pizza

Añade trufa a tu pizza por 2€
Fügen Sie für 2€ Trüffel zu Ihrer Pizza hinzu



DEL MAR **AUS DEM MEER**

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

Mero asado con bimis y tapenade • 32
Roasted cod 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 **FLEISCHGERICHTE**

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 • 28
Gereifte Kalbslende mit Bratkartoffeln und Salat

GUARNICIONES **BEILAGEN**

Ensalada verde con cebolleta • 5
Grüner Salat mit Frühlingszwiebeln

Patatas fritas • 5
Pommes frites

Pimientos de piquillo • 5
Piquillo-Paprikas

POSTRES **DESSERTS**

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 REIS-WOCHENENDE

AL CENTRO DE LA MESA VORSPEISEN

Ensalada de tomate, cebolla fresca y vinagreta de jengibre marinado
Salat mit Tomate, frischen Zwiebeln und mariniertem Ingwer in Vinaigrette

Croquetas de jamón ibérico
Cremige Schinkenkroketten

Cazuela de mejillones gratinados sobre salsa brava de tomate
Gratinierter Muschelaufauf auf Tomaten-Brava-Sauce

PRINCIPAL HAUPTSPEISE

Arroz (Sugerencia del chef)
Reis (Vorschlag des Küchenchefs)

POSTRE (A COMPARTIR) DESSERT (ZUM TEILEN)

Brownie fondant de chocolate y helado de vainilla
Schokoladenfondant-Brownie mit Vanilleeis

35€ p.p.
(30€ socios / members)
***Mínimo 2 personas / Mindestens 2 personen**

*Sábados y domingos al mediodía
*Samstags und sonntags zur Mittagszeit

