

ESP-ENG



**SAL VERDE**  
restaurante



12h – 17h

# ENTRANTES

## STARTERS

Fríos  
Cold

Tartar de vieiras, crema fresca y huevas • 8  
Scallop tartar with crème fraîche and roe

Anchoas del Cantábrico con mantequilla de miso y pan cristal • 17  
Cantabrian anchovies with miso butter and crystal bread

Ensaladilla rusa con crujiente de gamba cristal • 20  
Russian salad with crispy crystal shrimp

Burrata aliñada y tomates ecológicos asados • 16  
Burrata with roasted organic tomatoes

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

Jamón 100% ibérico D.O. Los Pedroches y pan tostado • 32  
100% Iberian ham D.O. Los Pedroches with toasted bread

Calientes  
Hot

Croquetas cremosas de jamón • 14  
Creamy ham croquetas

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

Alitas de pollo crujiente y aliño Thai • 17  
Crispy chicken wings with Thai dressing

Nuestro steak tartar de lomo madurado y hueso de tuétano • 26  
Our dry aged sirloin steak tartar with bone marrow

Coquinas con salsa agripicante • 18  
Cockles in a sweet and sour sauce

Gamba blanca a la plancha con salsa de ajillo • 32  
Grilled white shrimp with garlic sauce

## 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 napolitana • 16  
Neapolitan pizza

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



## **DEL MAR** **FROM THE SEA**

Calamar asado y sofrito de tomate con romero • 24  
Grilled squid with fried tomato sauce and rosemary

Corvina a la brasa sobre choco de azafrán • 28  
Grilled corvina on saffron-flavored cuttlefish stew

Ventresca de atún encebollada • 30  
Tuna belly with onions

Pulpo, bimis y tapenade • 28  
Octopus, brocolini and tapenade

Bogavante frito, patatas laminadas y guanciale • 90  
Fried lobster, potato chips and guanciale

## **LAS CARNES** **MEAT**

Pluma ibérica con laca de miso blanco y tartar de piquillos • 28  
Iberian pork shoulder with white miso glaze and piquillo pepper tartar

Hamburguesa de vaca vieja, mayonesa de trufa y patatas fritas • 20  
Dry aged burger, truffle mayonnaise and fries

Chuleta de lomo bajo de ternera madurada y ensalada de cogollos • 32  
Dry aged sirloin steak and green salad

Paletilla de cordero asada, pan de pita y tzatziki • 40  
Roasted lamb shoulder, pita bread, and tzatziki

Arroz de lagarto ibérico y tirabeques • 26  
Iberian pork loin rice with green beans

## **POSTRES** **DESSERT**

Tarta de queso payoyo • 10  
Payoyo cheesecake

Crème brûlée con sorbete de mandarina • 9  
Crème brûlée with mandarin sorbet

Coulant de chocolate y helado de leche fresca • 9  
Chocolate coulant with fresh milk ice cream

Milhojas de chocolate y plátano • 9  
Chocolate and banana mille-feuille





## FINDE DE ARROZADA RICE WEEKEND

### AL CENTRO DE LA MESA TO SHARE

Burrata aliñada y tomates ecológicos asados  
Burrata with roasted organic tomatoes

Croquetas cremosas de jamón  
Creamy ham croquetas

Coquinas con salsa agripicante  
Cockles in a sweet and sour sauce

### PRINCIPAL MAIN COURSE

Arroz (Sugerencia del chef)  
Chef's recommendation rice

### POSTRE (A COMPARTIR) DESSERT (TO SHARE)

Brownie con helado de vainilla  
Chocolate brownie and vanilla ice cream

**37€ p.p.**

**(32€ socios / members)**

**\*Mínimo 2 personas / Minimum 2 people**

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



ESP-DEUT



**SAL VERDE**  
restaurante



12h – 17h

# ENTRANTES

## VORSPEISEN

Fríos

Kalte

Tartar de vieiras, crema fresca y huevas • 8

Jakobsmuschel-Tartar mit Sauerrahm und Kaviar

Anchoas del Cantábrico con mantequilla de miso y pan cristal • 17

Kantabrische Anchovis mit Miso-Butter und knusprigem Brot

Ensaladilla rusa con crujiente de gamba cristal • 20

Russischer Kartoffelsalat mit Garnelen-Crunch

Burrata aliñada y tomates ecológicos asados • 16

Burrata mit marinierten Bio-Tomaten

Tartar de descargamento de atún con vinagreta de mostaza y yema de huevo • 28

Thunfisch-Tartar mit Senf-Vinaigrette und Eigelb

Jamón 100% ibérico D.O. Los Pedroches y pan tostado • 32

100% iberischer Schinken D.O. Los Pedroches mit geröstetem Brot

Calientes

Warme

Croquetas cremosas de jamón • 14

Cremige Schinken-Kroketten

Calamar a la andaluza con mayo cítrica • 16

Andalusischer Tintenfisch mit zitrischer Mayonnaise

Alitas de pollo crujiente con aliño agripicante • 17

Knusprige Hähnchenflügel mit würziger Marinade

Nuestro steak tartar de lomo madurado y hueso de tuétano • 26

Unser Steak Tatar vom gereiften Lendenstück mit Knochenmark

Coquinas con salsa agripicante • 18

Venusmuscheln mit süß-saurer Soße

Gamba blanca a la plancha con salsa de ajillo • 32

Gepannter weißer Garnele mit Ajo Blanco

## DE NUESTRO HORNO DE LEÑA

### AUS UNSEREM HOLZBACKOFEN

Pizza margarita • 124

Pizza Margherita

Pizza salami picante y piparras • 16

Pizza mit Peperoniwurst und Paprika

Pizza prosciutto e funghi • 16

Pizza Prosciutto e Funghi

Pizza de selección de cuatro quesos • 16

Vier-Käse-Pizza

Pizza napolitana • 16

Neapolitanische Pizza

Añade trufa a tu pizza por 2€

Fügen Sie für 2€ Trüffel zu Ihrer Pizza hinzu



## **DEL MAR** **AUS DEM MEER**

Calamar asado y sofrito de tomate con romero • 24  
Gebratener Tintenfisch mit Tomaten-Rosmarin-Ragout

Corvina a la brasa sobre choco de azafrán • 28  
Gebratene Corvina auf Safran-Sepia

Ventresca de atún encebollada • 30  
Thunfischbauch in Zwiebeln geschmort

Pulpo, bimis y tapenade • 28  
Oktopus, Bimis und Tapenade

Bogavante frito, patatas laminadas y guanciale • 90  
Gebratener Hummer mit Kartoffelchips und Guanciale

## **LAS CARNES** **FLEISCHGERICHTE**

Pluma ibérica con laca de miso blanco y tartar de piquillos • 28  
Iberisches Filet mit weißer Miso-Glasur und Piquillo-Tartar

Hamburguesa de vaca vieja, mayonesa de trufa y patatas fritas • 20  
Burger vom alten Rind mit Trüffel-Mayonnaise und Pommes Frites

Chuleta de lomo bajo de ternera madurada y ensalada de cogollos • 32  
Lendenstück vom Kalb mit Salat

Paletilla de cordero asada, pan de pita y tzatziki • 40  
Lammschulter gebraten, mit Pita-Brot und Tzatziki

Arroz de lagarto ibérico y tirabeques • 26  
Reis mit iberischem Schweinefleisch und grünen Bohnen

## **POSTRES** **DESSERT**

Tarta de queso payoyo • 10  
Käsekuchen Payoyo

Crème brûlée con sorbete de mandarina • 9  
Crème brûlée mit Mandarinsorbet

Coulant de chocolate, helado de leche fresca • 9  
Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

Milhojas de chocolate y plátano • 9  
Mille-feuille mit Schokolade und Banane





## FINDE DE ARROZADA REIS-WOCHENENDE

### AL CENTRO DE LA MESA VORSPEISEN

Burrata aliñada y tomates ecológicos asados

Burrata mit marinierten Bio-Tomaten

Croquetas cremosas de jamón

Cremige Schinken-Kroketten

Coquinas con salsa agripicante

Venusmuscheln mit süß-saurer Soße

### PRINCIPAL HAUPTSPEISE

Arroz (Sugerencia del chef)

Reis (Vorschlag des Küchenchefs)

### POSTRE (A COMPARTIR) DESSERT (ZUM TEILEN)

Brownie con helado de vainilla

Schokoladen-Brownie mit Vanilleeis

**37€ p.p.**

**(32€ socios / mitglieder)**

**\*Mínimo 2 personas / Mindestens 2 Personen**

\*Sábados y domingos al mediodía

\*Samstags und sonntags zur Mittagszeit

