







## El Picoteo de La Sal




Starters to share




Jamón Lazo de pata negra.  
Acorn-fed iberico dry cured ham.






Queso Payoyo.    
Payoyo cheese, goat.

Foie de pato a la sal, tostas y     
mermeladas de pimientos y ciruelas.  
Duck foie, toast and jams of peppers and plums.




Copita de ajo blanco con arencones     
ahumados y huevas de trucha.  
white garlic glass with arencones  
smoked and roe of trout.

Copita de salmorejo con mojama y     
aceite de algas.  
Salmorejo glass with mojama and seaweed oil.




Sardinas de la bahía     
marinadas en tostas.  
Bay Sardines marinated in toasts.

Vieiras con foie y salsa de       
boletus edulis.  
Scallops with foie and boletus edulis sauce.

Pastel de carne de centollo      
con pasta wonton y mahonesa de espárragos trigueros.  
Crab meat cake with pasta wonton and mayonnaise  
of wild asparagus.

Revuelto de caviar de erizo.     
Scrambled eggs of sea urchin caviar.






Tartar de calamar y vinagreta de      
cítricos con pimienta verde.  
Squid tartar and citrus vinaigrette with green pepper.





Croquetas de algas wacame y salsa     
de ortiguillas.  
Seaweed croquettes wacame and sauce of ortiguillas.

Croquetas de pescado.      
Fish croquettes.

## Ensaladas




Salads



Canónigos, rúcula, queso azul,       
nueces, naranja y aceite de cebollino.  
Lamb's lettuce salad, arugula, blue cheese, walnuts,  
orange and chive oil.




Jamón de pato, foie, manzana      
uvas rojas y aceite de vainilla con frutos secos.  
salad of duck ham, foie gras, apple, red grapes and  
vanilla oil with nuts.







## Con Arroz

Rice dishes

Risotto de ortiguillas con     
parmesano y oloroso dulce.  
Risotto of ortiguillas with parmesan  
and sweet wine of sherry.


Arroz de carabineros y salsa de    
sus cabezas.  
Carabinieri rice and sauce of their heads.


Arroz de calamares, gambones     
manzanilla y crema de gambones.  
Squid rice, prawns and cream of prawns.


Arroz negro con tallarines        
de choco.  
Black rice with choco noodles.

## Carnes





Meats

Entrecot de vaca Retinta.   
Beef Retinta entrecote.

Solomillo de vaca Retinta a la plancha.   
Beef Retinta tenderloin.

Solomillo de cerdo ibérico,   
orejones especiados y patatas asada.  
Iberian pork sirloin and baked potato.

### Guarniciones / Garnish:

Vegetales al horno Baked Vegetables.   
Vegetales a la plancha / Grilled vegetables.   



Pescado



Crustáceos



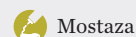
Moluscos



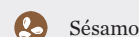
Huevo



Lácteos



Mostaza



Sésamo



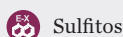
Gluten



Frutos Secos



Soja



Sulfitos






Apio





Setas




## De lonja




Market fish

Carabinero crudo con su cabeza   
asada, salsa de ortiguillas y carabinero picante.  
Scarlet shrimp with his head roasted, sauce of sea anemones and spicy scarlet shrimp.

Lomo de dorada salvaje al horno.   
Loin of sea bream in the oven.



Taco de rodaballo o lubina salvaje.   
Loin of turbot or bass.

Salmón con algas fritas y teriyaki.   
Salmon with fried seaweed and teriyaki.

Carabinero al horno.   
Baked scarlet shrimp.





Urta o Besugo de la Pinta.   
Sea bream or bream.

Pescados de lonja a la espalda.   
Market fish grilled “a la espalda”.

Bacalao confitado con crema de patatas   
y verduras a la plancha.  
Cod confit with cream of potatoes and grilled vegetables.

## Atún Rojo de Almadraba

Bluefin Tuna







Mcdraba por el mundo   
[Premio Popular Ruta del Atún 2015].  
Macdraba around the world.


Lomo en tempura con salsa   
de miso y bonito seco. [3º Premio Ruta del Atún 2012].  
Loin in tempura with miso sauce and dried bonito.



Galete con arroz bomba, aceite, ajo y perejil   
seco. [2º Premio Ruta del Atún 2013].  
Cheek with rice, oil, garlic and parsley.


Tanto Monta, Monta Atún   
montadito de pande curry con atún y sardinas  
marinadas. [1º Premio Ruta del Atún 2014].  
Curry bread sandwich with marinated sardines and  
bluefin tuna.





20.000 Lenguas de   
Sabores Marinos [Premio Popular Ruta del Atún 2017].  
20.000 Leagues of Marine Flavours.





Tartar “descargamento”   
con mango, aceite de wasabi y sésamo.  
Tartar with mango, oil wasabi and sesame.



Sashimi de ventresca.   
Tuna belly sashimi.



Lomo en tataki.   
Tataki loin.




#TDAtún [Primer Premio   
Profesional y Premio Jurado Popular Ruta del Atún  
2016].  
#TDAtún.



Lomo con snack de wasabi.   
Loin with a wasabi snack.

Ventresca a la plancha con   
trigo sarraceno.  
Grilled tuna belly with buckwheat.

Chuletitas a la plancha y salsa de ostras.   
Grilled chops with oyster sauce.

Costillas con verduras y patatas chips.   
Chops with vegetables and chips.

Morrillo a la plancha.   
Grilled “morrillo” (top of the head).





Nuestro atún encebollado (Parpatana).   
Tuna “parpatana” with onion.

## Cocinado “a la sal” en nuestro horno!!!

Langostinos “a la Sal”. (100gr)   
King prawns baked “a la sal”.

Pescados de lonja “a la Sal”.   
Market fish baked “a la sal”.

### Guarniciones / Garnish:

Pescado Lonja a la sal / Market fish baked “a la sal”.   
Morrillo de atún a la sal / Tuna morrillo baked “a la sal”. 

Morrillo de atún de almadraba   
“a la Sal”.

Tuna morrillo (top of the head) baked “a la sal”.

Lomo de atún “a la Sal” con romero   
y pimientos asados..

Tuna loin baked “a la sal” with rosemary and roasted  
peppers.

# Homenaje al postre casero

Dessert

Tarta de chocolate belga y helado.  

Belgian chocolate cake with chocolate and ice cream.

Bronie de chocolate con nueces, ganache de chocolate y helado de vainilla.    

Chocolate brownie with nuts, chocolate ganache and vanilla ice cream.

Bizcocho de pistachos con sorbete de mandarina.    

Pistachio cake with mandarin.

Manzana asada con miel y vino dulce con helado.  

Sweet wine and honey baked apple with ice cream.

Piña asada con helado.  

Baked pineapple with ice cream.

Crema de limón y grosellas.   

Lemon and currant cream.


Tres leches y sorbete de limón.   

Three milks and lemon sorbet.

Precios marcados en €, IVA incluido

Prices marked in €, VAT included


 Pescado


 Crustáceos

 Moluscos

 Huevo

 Lácteos

 Mostaza

 Sésamo

 Gluten

 Frutos Secos

 Soja

 Sulfitos

 Apio

 Setas