

## El Picoteo de La Sal

Starters to share

|   |          |          |  |          |
|---|----------|----------|--|----------|
|   | <b>M</b> | <b>R</b> |  | <b>R</b> |
| Jamón Lazo de pata negra.<br>Acorn-fed iberico dry cured ham.   | 12.5     | 18       | Pastel de carne de centollo con pasta wonton y mahonesa de espárragos trigueros.<br>Crab meat cake with pasta wonton and mayonnaise of wild asparagus. | 7.7      |
| Queso Payoyo.<br>Payoyo cheese, goat.   |          | 14       |  |          |
| Foie de pato a la sal, tostas y mermeladas de pimientos y ciruelas.<br>Duck foie, toast and jams of peppers and plums.        |          | 15.5     | Revuelto de caviar de erizo.<br>Scrambled eggs of sea urchin caviar.   | 16.75    |
| Copita de ajo blanco con arencones ahumados y huevas de trucha.<br>white garlic glass with arencones smoked and roe of trout. |          | 5.95     | Tartar de calamar y vinagreta de cítricos con pimienta verde.<br>Squid tartar and citrus vinaigrette with green pepper.                                | 16.5     |
| Copita de salmorejo con mojama y aceite de algas.<br>Salmorejo glass with mojama and seaweed oil.                             |          | 5.95     | Croquetas de algas wacame y salsa de ortiguillas.<br>Seaweed croquettes wacame and sauce of ortiguillas.   | 13.5     |
| Sardinias de la bahía marinadas en tostas.<br>Bay Sardines marinated in toasts.   | 6 unid.  | 9.75     | Croquetas de pescado.<br>Fish croquettes.  | 13.5     |
| Vieiras con foie y salsa de boletus edulis.<br>Scallops with foie and boletus edulis sauce.                                   |          | 17.5     |  |          |

**M** media ración / half rations

**R** Ración / ration

## Ensaladas

Salads

|   |      |   |      |
|---|------|---|------|
| Canónigos, rúcula, queso azul, nueces, naranja y aceite de cebollino.<br>Lamb's lettuce salad, arugula, blue cheese, walnuts, orange and chive oil. | 14.5 | Jamón de pato, foie, manzana, uvas rojas y aceite de vainilla con frutos secos.<br>salad of duck ham, foie gras, apple, red grapes and vanilla oil with nuts. | 14.5 |
| Tomates, queso mozzarella, albahaca y fresas.<br>Tomato, mozzarella cheese, basil and strawberry salad.   | 14.5 |   |      |

## Arroces "mínimo 2 personas, precio indicado por persona"

Rice dishes

|   |       |  |       |
|---|-------|--|-------|
| Risotto de ortiguillas con parmesano y oloroso dulce.<br>Risotto of ortiguillas with parmesan and sweet wine of sherry. | 16.95 | Arroz de calamares, gambones, manzanilla y crema de gambones.<br>Squid rice, prawns and cream of prawns. | 16.95 |
| Arroz de carabineros y salsa de sus cabezas.<br>Carabinieri rice and sauce of their heads.                              | 23.95 | Arroz negro con tallarines de choco.<br>Black rice with choco noodles.                                   | 16.95 |
|   |       | Arroz con solomillo de Retinto.<br>Retinto sirloin rice.   | 18.95 |

## Carnes

Meats

|   |       |   |      |
|---|-------|---|------|
| Entrecot de vaca Retinta.<br>Beef Retinta entrecote.                | 19.95 | Solomillo de cerdo ibérico, orejones especiados y patatas asada.<br>Iberian pork sirloin and baked potato . | 16.5 |
| Solomillo de vaca Retinta a la plancha.<br>Beef Retinta tenderloin. | 23.95 |   |      |

## De lonja

Market fish

|   |          |  |          |
|---|----------|--|----------|
| Carabinero crudo con su cabeza asada, salsa de ortiguillas y carabinero picante.<br>Scarlet shrimp with his head roasted, sauce of sea anemones and spicy scarlet shrimp. | 100g/ 15 | Carabinero al horno.<br>Baked scarlet shrimp.  | 100g/ 15 |
| Lomo de dorada salvaje al horno.<br>Loin of sea bream in the oven.  | 18.5     | Urta o Besugo de la Pinta.<br>Sea bream or bream.  | Kg/ 80   |
| Taco lubina salvaje.<br>Loin of bass.   | 22       | Pescados de lonja a la espalda.<br>Market fish grilled "a la espalda".   | Kg/ 80   |
| Salmón con algas fritas y teriyaki.<br>Salmon with fried seaweed and teriyaki.  | 15.5     | Bacalao confitado con crema de patatas y verduras a la plancha.<br>Cod confit with cream of potatoes and grilled vegetables. | 17.95    |

## Atún Rojo de Almadraba

Bluefin Tuna

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| Mcdraba por el mundo<br>[Premio Popular Ruta del Atún 2015].<br>Macdraba around the world.   |  5.75   | Lomo en tataki.<br>Tataki loin.   | 5.95   |
| Lomo en tempura con salsa de miso y bonito seco. [3º Premio Ruta del Atún 2012].<br>Loin in tempura with miso sauce and dried bonito.  |  5.75   | #TDAtún [Primer Premio Profesional y Premio Jurado Popular Ruta del Atún 2016].<br>#TDAtún. |  15.5 |
| Galete con arroz bomba, aceite, ajo y perejil seco. [2º Premio Ruta del Atún 2013].<br>Cheek with rice, oil, garlic and parsley.   |  5.75 | Lomo con snack de wasabi.<br>Loin with a wasabi snack.                                      | 19.5   |
| Tanto Monta, Monta Atún, montadito de pan de curry con atún y sardinas marinadas [1º Premio Ruta del Atún 2014].<br>Curry bread sandwich with marinated sardines and bluefin tuna. |  5.75 | Ventresca a la plancha con trigo sarraceno.<br>Grilled tuna belly with buckwheat.           | 23.95  |
| Tartar "descargamento" con mango, aceite de wasabi y sésamo.<br>Tartar with mango, oil wasabi and sesame.  | 21.95  | Chuletitas a la plancha y salsa de ostras.<br>Grilled chops with oyster sauce.              | 18   |
| Sashimi de ventresca.<br>Tuna belly sashimi.   | 23.95  | Costillas con verduras y patatas chips.<br>Chops with vegetables and chips.                 | 17.5   |
|  |  | Morrillo a la plancha.<br>Grilled "morrillo" (top of the head).                             | 23.95  |
|  |  | Nuestro atún encebollado.<br>Tuna "parpatana" with onion.                                   | 17.5   |



Tapas con reconocimiento obtenido en La Ruta del Atún

## Cocinado "a la sal" en nuestro horno!!!

|  |        |  |      |
|--|--------|--|------|
| Langostinos "a la Sal". (100gr)<br>King prawns baked "a la sal". | 14     | Morrillo de atún de almadraba "a la Sal".<br>(Precio por persona, mínimo 2 personas).<br>Tuna morrillo (top of the head) baked "a la sal". | 24.5 |
| Pescados de lonja "a la Sal".<br>Market fish baked "a la sal".   | Kg/ 80 | Lomo de atún "a la Sal" con romero y pimientos asados.<br>Tuna loin baked "a la sal" with rosemary and roasted peppers.                    | 15.5 |

Precios marcados en €, IVA incluido · Pan / Aperitivos: 1,50 € / persona  
Prices marked in €, VAT included · Bread / Snacks: € 1.50 / person

Si es usted alérgico o tiene alguna intolerancia infórmenos y le informaremos rigurosamente. Todo nuestro Atún rojo es salvaje de almadraba y ultra congelado a -60°C.  
If you are allergic or have any intolerance inform us and we will inform you rigorously. All our bluefin tuna is wild from almadraba and ultra frozen at -60°C.