

Las tapas de La Sal

Tapas

Ensaladilla de atún receta de mi madre. Rusian salad with bluefin tuna.	2.60
Jamón “Lazo” pata negra. Acorn iberian ham.	5.50
Queso “Payoyo”. Payoyo cheese.	3.30
Ensalada con queso de cabra, cebolla caramelizada y tomate cherry. Salad with goat cheese, caramelized onions and cherry tomatoes.	4.25
Copita de ajo blanco con arencones ahumado, huevas de trucha y uvas negras. white garlic glass with arencones smoked and roe of trout.	5.75
Copita de salmorejo con mojama. Salmorejo glass with mojama and seaweed oil.	5.50
Sardinas marinadas en tostas. Bay Sardines marinated in toasts.	3.15
Arencones, confitura de tomate, ajo con aceite de cebollino. Arencones, tomato confit, garlic with chive oil.	3.15
Atún en manteca con aceite de oliva. Bluefin tuna in lard with olive oil.	4.50
Tataki de atún macerado en soja con puerros. Bluefin tuna tataki macerated in soy with leeks.	5.50
Pastel de carne de centollo con pasta wonton y mahonesa de espárragos trigueros. Crab meat cake with pasta wonton and mayonnaise of wild asparagus.	7.70
Atún rojo de almadraba encebollado. “Parpatana” Blue fin tuna “parpatana” with onion.	4.50
Croquetas de pescado. Fish croquettes.	3.95
Croquetas de algas y ortiguillas en salsa con oloroso dulce. Seaweed croquettes wacame and sauce of ortiguillas.	3.95
Samosas de morcilla ibérica y frutos secos. Patty of iberian sausage and nuts.	3.00

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.

Burgers

Burgers


Hamburguesa de salmón y mostaza de hierba. 4.75
Burger with salmon and herb mustard.


Hamburguesa de calamares con miso. 5.50
Squid burger with miso.


Mini burger de solomillo de retinto al estilo kefta. 6.50
Mini burger with sirloin steak "Retinto" in the kefta style.

Tapas de atún de almadraba ganadoras

Winning bluefin tuna tapas

Macdraba por el mundo.  5.75
[Premio Popular Ruta del Atún 2015].
Macdraba around the world.

Lomo de atún de almadraba en tempura con salsa de miso y bonito seco.  5.75
[3º Premio Ruta del Atún 2012].
Loin in tempura with miso sauce and dried bonito.

Galete de atún rojo con arroz bomba, aceite, ajo y perejil.  5.75
[2º Premio Ruta del Atún 2013].
Cheek with rice, oil, garlic and parsley.

Tanto monta, monta atún (montadito de pan de curry, sardina marinada y atún de almadraba. [1º Premio Ruta del Atún 2014].  5.75
Curry bread sandwich with marinated sardines and bluefin tuna.

#TDAtún.  15.50
[Primer Premio y Premio Popular Ruta del Atún 2016].
#TDAtún.

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