

El Picoteo de La Sal

Starters to share

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

M media ración / half rations

R Ración / ration

Ensaladas

Salads

Canónigos, rúcula, queso azul, nueces, naranja y aceite de cebollino. Lamb's lettuce salad, arugula, blue cheese, walnuts, orange and chive oil.	13.5	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.	14.5
---	------	---	------

Con Arroz "mínimo 2 personas, precio indicado por persona"

Rice dishes

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

Carnes

Meats

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

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.

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.	21.5	Carabinero al horno. Baked scarlet shrimp.	21.5
Lomo de dorada salvaje al horno. Loin of sea bream in the oven.	16.5	Urta o Besugo de la Pinta. Sea bream or bream.	Kg/ 60
Taco lubina salvaje. Loin of bass.	18.5	Pescados de lonja a la espalda. Market fish grilled "a la espalda".	Kg/ 60
Rodaballo al horno. Baked turbot.	Kg/ 55	Bacalao confitado con crema de patatas y verduras a la plancha. Cod confit with cream of potatoes and grilled vegetables.	17.95
Salmón con algas fritas y teriyaki. Salmon with fried seaweed and teriyaki.	15.5		

Atún Rojo de Almadraba

Bluefin Tuna

Mcdraba por el mundo [Premio Popular Ruta del Atún 2015]. Macdraba around the world.	 5.75	Lomo en tataki. Tataki loin.	5.95
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.	 5.75	#TDAtún [Primer Premio Profesional y Premio Jurado Popular Ruta del Atún 2016]. #TDAtún.	 15.5
Galete con arroz bomba, aceite, ajo y perejil seco. [2º Premio Ruta del Atún 2013]. Cheek with rice, oil, garlic and parsley.	 5.75	Lomo con snack de wasabi. 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]. Curry bread sandwich with marinated sardines and bluefin tuna.	 5.75	Ventresca a la plancha con trigo sarraceno. Grilled tuna belly with buckwheat.	23.95
Tartar "descargamento" con mango, aceite de wasabi y sésamo. Tartar with mango, oil wasabi and sesame.	18.95	Chuletitas a la plancha y salsa de ostras. Grilled chops with oyster sauce.	16.5
Sashimi de ventresca. Tuna belly sashimi.	23.95	Costillas con verduras y patatas chips. Chops with vegetables and chips.	17.5
		Morrillo a la plancha. Grilled "morrillo" (top of the head).	23.95
		Nuestro atún encebollado. 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) King prawns baked "a la sal".	13.00	Morrillo de atún de almadraba "a la Sal". (Precio por persona, mínimo 2 personas). Tuna morrillo (top of the head) baked "a la sal".	24.50
Pescados de lonja "a la Sal". Market fish baked "a la sal".	Kg/ 60	Lomo de atún "a la Sal" con romero y pimientos asados. Tuna loin baked "a la sal" with rosemary and roasted peppers.	15.50