

Las tapas de La Sal

Tapas

Ensaladilla de atún receta de mi madre. Rusian salad with bluefin tuna.	2.6
Jamón “Lazo” pata negra. Acorn iberian ham.	5.5
Queso “Payoyo”. Payoyo cheese.	3.3
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.	5.5
Ensalada con queso de cabra, cebolla caramelizada y tomate cherry. Salad with goat cheese, caramelized onions and cherry tomatoes.	4.25
Ensalada de tomates, queso mozzarella, albahaca y fresas. Tomato, mozzarella cheese, basil and strawberry salad.	5.65
Tostas de sardinas marinadas. Bay Sardines marinated in toasts.	3.15
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
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
Cucurucho fish and chips. Fish and chip cornet.	7.7

Burgers

Burgers

Hamburguesa de salmón y mostaza de hierba. Burger with salmon and herb mustard.	4.75
Hamburguesa de calamares con miso. Squid burger with miso.	5.5
Mini burger de solomillo de retinto al estilo kefta. Mini burger with sirloin steak “Retinto” in the kefta style.	6.5

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 la dehesa

Meats



Carrillada de ibérico con yuca. Iberian pork cheeks with yucca.	4.75	16.5
Redondo de ternera guisada con cebolla y zanahorias. Round beef stew with onion and carrots.	4.75	16.5
Samosas de morcilla con frutos secos. Samosas of morcilla with dried fruits.	3.5	

Con Alma-Draba

Blue fin tuna

Mojama de atún rojo salvaje de almadraba. Cured tuna trap.		5.5
Atún en tataki, soja y puerros. Tataki loin, soybeans and leeks.		5.5
Tosta de atún en manteca y AOVE. Crusty bread with bluefin tuna in lard with olive oil.		5
Atún encebollado “plato”. Tuna “plato” with onion.		5.5
Atún “a la sal” con romero y pimientos asados. Tuna loin baked “a la sal” with rosemary and roasted peppers.		4.95
Mcdraba por el mundo. [Premio Popular Ruta del Atún 2015]. Macdraba around the world.		5.75
Lomo de atún de almadraba 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
Galeta de atún rojo con arroz bomba, aceite, ajo y perejil. [2º Premio Ruta del Atún 2013]. Cheek with rice, oil, garlic and parsley.		5.75
Tanto monta, monta atún (montadito de pan de curry, sardina marinada y atún de almadraba. [1º Premio Ruta del Atún 2014]. Curry bread sandwich with marinated sardines and bluefin tuna.		5.75
#TDAtún. [Primer Premio y Premio Popular Ruta del Atún 2016]. #TDAtún.		15.5

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



Tapa



Ración / ration