

SALTEA



Entrantes

- JAMÓN 100% ibérico de bellota de la afamada marca 5J 29
- QUESO MANCHEGO curado de oveja 14
- TARTAR DE ATÚN ROJO con fresas macerado en vodka Premium 26
- OSTRA Nº2 LA BELLE HUITRE CON SU NATURAL TOQUE SALINO 4.5
- OSTRA Nº2 LA BELLE HUITRE ESTILO NIPON/NIKEI (con soja, sake y jengibre) 5

Ensaladas

- ENSALADA SALTEA
mezclum de productos de temporada, aderezado con aceite de oliva virgen extra premium 14
- TIMBAL DE AGUACATE
con gambas y endivias aderezado con un coulis de mango 19
- ENSALADA TIBIA DE VIEIRAS
con salmón marinado y bouquet de algas 19

Entrantes calientes

- PULPO DE ROCA ANUMADO AL ROMERO Y CHERRYS ASADOS con vermuth rojo 19
- GAMBAS AL AJILLO FLAMBEADOS con cognac 18
- MEJILLONES AL VAPOR DE CERVEZA 14
- CHOPITOS REBOZADOS Y ESPUMA DE MAR 19

Arroces y paellas

- / mín 2 pax, precio por persona/
- PAELLA DE BOGAVANTE con sepia y rape 32
- PAELLA MIXTA de marisco, pollo y verdura de temporada 20
- ARROZ NEGRO con sepia, gamba y tinta natural de pescado 21
- FIDEUA DE MARISCO ESTILO SEÑORET 21
- PAELLA DEL SENYORET con pescado y marisco pelado 21
- PAELLA DE POLLO y verduras de temporada 18
- ARROZ A BANDA con gambas y fumet natural de pescado 18

Los arroces y paellas están elaborados con arroz bomba de Pego, azafran de la Mancha y fumet de pescado

Mariscos

Diariamente organizamos viajes a lonja
Consulte nuestro marisco fresco de temporada con nuestro camarero

Pescados

- LUBINA LA HORNO con patata roja de jijona y salsa romesco 26
- LUBINA A LA SAL /min 2 pax, precio por persona / 26
- LUBINA A LA PLANCHA 22
- ATUN A LA PLANCHA 26
- TATAKI DE ATUN ROJO CON SESAMO NEGRO, MIX DE ALGAS Y SALSA PONZU 26

Carnes

- SOLOMILLO DE TERNERA gallega o a la parilla 28
- CHULETILLAS DE CORDERO lechal con ajos tiernos 24
- STROGONOFF de ternera gallega 25
- ESCALOPE DE PECHUGA DE POLLO 16
- PASTA FETTUCCHINE RECETA DE LA MAMA A LA BOLOGNESA 15
- Salsas: fusión de pimientas, roquefort francés, champiñones y trufa 3

Postres

- CREMA CATALANA quemada en mesa 7
- MOUSSE DE CHOCOLATE Y CEREZAS DE LA MONTAÑA /TEMPORADA/ 7
- TARTA DE ZANAHORIA Y CANELA DE SRI LANKA 7
- TIRAMISU ITALIANO CON TOQUES DE ALMENDRA AMARGA 7
- SORBETE FUSION de cítricos al cava 7
- COPA DE HELADO ARTESANOS 7

IVA incluido

Pescados a la marinera se sirven con guarnición de arroz blanco salteado
Pescados a la plancha se sirven con verdura natural de temporada y patata hervida

Entrées

- 5J IBERIAN ACORN HAM 29
- CURED MANCHEGO cheep cheese 14
- TARTARE OF TUNA FISH with strawberries macerated in vodka Premium 26
- OYSTER 4,50
- OYSTER IN JAPANESE STYLE (with soy, sake and ginger) 5

Salads

- SALTEA SALAD
- a mix of seasonal produce, flavored with extra virgin olive oil premium 14
- AVOCADO SALAD
- with shrimp and endives dressed with a mango coulis 19
- WARM KING SCALLOP SALAD
- with salmon with bouquet of seaweed 19

Hot Entrées

- OCTOPUS grilled 19
- PRAWNS with garlic 18
- MUSSELS steamed 14
- BABY SQUID fresh from the bay 19

Rice dishes and paellas

/ min. 2 people, price per person /

- PAELLA WITH LOBSTER, cuttlefish and monkfish 32
- MIXED PAELLA with seafood, chicken and vegetables 20
- BLACK RICE with cuttlefish, prawns and squid ink 21
- SEAFOOD FIDEUA SENYORET with fish and peeled 21
- SENYORET PAELLA with fish and peeled seafood 21
- CHICKEN PAELLA with seasonal vegetables 18
- FISHERMAN'S RICE with prawns and fresh fish fumet 18

All rice dishes and paellas are prepared using Bomba de Pego rice, saffron from La Mancha and fish fumet

Seafood

All our fish and seafood come daily from the seafood market
Consult with our waiter

Fish

- BAKED SEA BASS with potatoes and Romesco sauce 26
- SEA BASS BAKED IN A SALT CRUST / min. 2 people, price per person / 26
- GRILLED SEA BASS 22
- GRILLED TUNA FISH 26
- TUNA TATAKI 26

Meat

- GRILLED SIRLOIN STEAK from Galicia 28
- LAMB CUTLETS from Sierra de Mariola 24
- STROGONOFF of veal from Galicia 25
- ESCALOPE OF CHICKEN BREAST 16
- SPAGHETTI BOLOGNESE 15
- Sauces: fusion of peppers, Roquefort, mushrooms and truffle 3

Desserts

- CATALAN CREME BRULEE traditional 7
- CHOCOLATE MOUSSE with a fruit topping 7
- CARROT CAKE 7
- TIRAMISU 7
- LEMON SORBET a la cava 7
- SELECTION OF ICE-CREAM 7

VAT included

Fish a la Marinera is served with sautéed white rice garnishing
Grilled fish is served with fresh seasonal vegetables and boiled potatoes

Закуски

- ИБЕРИЙСКИЙ ХАМОН 5J 29
- СЫРНАЯ ТАРЕЛКА 14
- ТАРТАР ИЗ ТУНЦА с клубникой 26
- УСТРИЦА 4,50
- УСТРИЦА В ЯПОНСКОМ СТИЛЕ (с соей, сакэ и имбирем) 5

Салаты

- САЛАТ САЛТЕЯ
с сезонными овощами и оливковым маслом 14
- САЛАТ ИЗ АВОКАДО
с креветками, эндивием и манго 19
- ТЕПЛЫЙ САЛАТ
из морских гребешков и лосося 19

Горячие закуски

- ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ 19
- КРЕВЕТКИ ЖАРЕННЫЕ с чесноком 18
- МИДИИ на пару 14
- МАЛЕНЬКИЕ КАРАКАТИЦЫ из бухты 19

Паэли и блюда из риса

- /МИН. 2 ЧЕЛОВЕКА, ЦЕНА НА ЧЕЛОВЕКА/
ПАЭЛЬЯ С ОМАРАМ, каракатицей и морским чертом 32
- ПАЭЛЬЯ СМЕШАННАЯ: морепродукты, курица и сезонные овощи 20
- ЧЕРНЫЙ РИС с каракатицей, креветками и чернилами кальмара 21
- ФИДЕУА С МОРЕПРОДУКТАМИ: каракатицей, морским чертом, мидиями, моллюсками, креветками и омарами 21
- ПАЭЛЬЯ СЕНЬОРЕТ с очищенными морепродуктами 21
- ПАЭЛЬЯ С КУРИЦЕЙ и сезонными овощами 18
- РИС "А БАНДА" с креветками и натуральным рыбным фюме 18

Паэли и блюда из риса приготовлены из риса Бомба-дэ-Пэго с натуральным шафраном

Морепродукты

Все морепродукты закупаются ежедневно на рыбных биржах
Проконсультируйтесь у нашего официанта

Рыбные блюда

- СИБАС ЗАПЕЧЕННЫЙ с картофелем и соусом ромеско 26
- СИБАС ЗАПЕЧЕННЫЙ ПОД СОЛЬЮ / мин. 2 человека, цена на человека/ 26
- СИБАС НА ГРИЛЕ 22
- ТУНЕЦ НА ГРИЛЕ 26
- ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА 26

Мясные блюда

- ГАЛИСИЙСКИЙ ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА на гриле 28
- РЁБРЫШКИ ЯГНЁНКА из Сьерра де Мариола 24
- ГАЛИСИЙСКИЙ ГОВЯЖИЙ БЕФСТРОГАНОВ 25
- ПАНИРОВАННЫЕ КУРИНЫЕ ГРУДКИ 16
- СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ 15
- СОУСЫ: перечный, рокфор, грибной и трюфельный 3

Десерты

- ТРАДИЦИОННЫЙ КАТАЛОНСКИЙ КРЕМ 7
- ШОКОЛАДНЫЙ МУСС покрытый фруктами 7
- МОРКОВНЫЙ ТОРТ 7
- ТИРАМИСУ 7
- ЛИМОННЫЙ СОРБЕТ с шампанским 7
- МОРОЖЕНОЕ НА ВЫБОР /шоколадное, ванильное, клубничное/ 7

НДС включен в стоимость

Рыба по-морскому подается с гарниром из белого обжаренного риса
Рыба на гриле подается с сезонными натуральными овощами и отварным картофелем



[Signature]
MAY 2015