



SAL VERDE
calma bar

10:00h - 12:00h

DESAYUNOS **BREAKFAST**

Bol de frutas | 3,5
Fruit bowl
Schale mit Obst

Bol de yogur y muesli | 3,5
Yogurt and muesli bowl
Joghurt- und Müslischale

Croissant | 3
Croissant

Muffin artesanal | 2,5
Artisanal muffin
Handgemachter muffin

Tosta con tomate rallado | 2
Toast with grated tomato spread
Brot mit geriebenen tomaten

Tostada con fiambre | 3,5
Toast with cold meat
Geröstetes brot mit aufschnitt

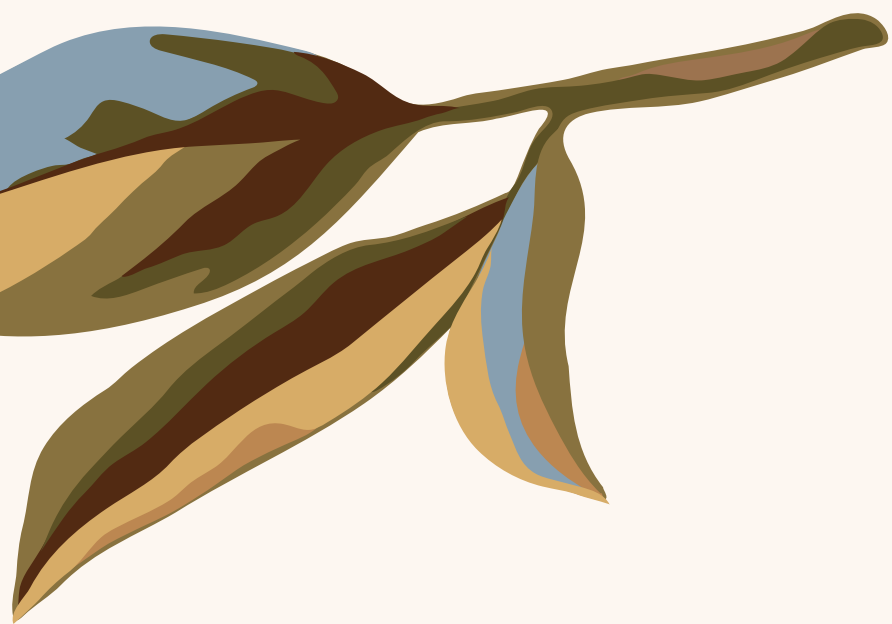
Tostada con jamón ibérico | 5
Toast with Iberian ham
Toast mit iberischem schinken

Tostada de aguacate y salmón ahumado | 5
Toast with avocado and smoked salmon
Toast mit Avocado und Räucherlachs

Pincho de tortilla española | 2,5
Small portion of Spanish tortilla
Spanische tortilla-spießchen

Sándwich mixto | 3,5
Ham and cheese sandwich
Schinken-käse-sandwich





10:00h - 21:00h

ENTRANTES FRÍOS

COLD STARTERS

Ensalada de tomate aliñado | 16

Tomato salad with vinaigrette

Tomatensalat mit vinaigrette

Chicharrón casero con pimentón y limón | 14

Homemade pork rinds with paprika and lemon

Hausgemachte grieben mit paprika und zitrone

Salmorejo y crutones | 12

Salmorejo (Andalusian cold tomato soup) with croutons

Salmorejo (Andalusische kalte tomatensuppe) mit croutons

Carpaccio de gamba blanca con salicornia | 35

Carpaccio of white shrimp with samphire

Carpaccio von weißen garnelen mit strandquendel

Matrimonio de anchoa y boquerón | 16

Anchovy and boquerón (small whitebait) duet

Anchovis und boquerón (kleine weißfische) duett

Burrata aliñada con tomate ecológico asado | 16

Burrata cheese with roasted organic tomato

Burrata-Käse mit gerösteten bio-tomaten

Tartar de atún, vinagreta de ajetes y trufa | 28

Tuna tartare with garlic vinaigrette and truffle

thunfischtatar mit knoblauchvinaigrette und trüffel





ENTRANTES CALIENTES

HOT STARTERS

Croquetas cremosas de jamón | 12

Creamy ham croquettes
Cremige schinkenkroketten

Buñuelos de queso con crema de membrillo | 15

Cheese fritters with quince
Käse-frittierte mit quittenmus

Aguacates a la plancha con pico de gallo | 16

Grilled avocado with pico de gallo
Gegrillte avocado mit pico de gallo

Flor de alcachofa con crema de queso parmesano | 18

Artichoke flower with parmesan cheese cream
Artischockenblüte mit parmesankäsecreme

Coquinas a la sartén en pilpil de ajo guindilla | 20

Little clams in a pan with fino wine
Kleine muscheln in der pfanne mit fino-weine

Gambas a la plancha | 32

Gamba blanca a la sal
Weiße garnelen mit salz



PARA TERMINAR TO FINISH

Pulpo crujiente | 28
Crispy octopus
Knuspriger oktopus

Bacalao con ensalada de pimientos | 26
Cod with roasted pepper salad
Kabeljau mit gebratenem paprikasalat

Ventresca de atún encebollada | 28
Onion-braised tuna belly
Zwiebelgeschmorter thunfischbauch

Solomillo de cerdo | 31
Pork tenderloin
Schweinefilet

Arroz de gamba roja | 24
Red shrimp rice
Roter garnelenreis

Chuleta de lomo bajo y cogollos aliñados | 32
Grilled loin chop with dressed lettuce hearts
Grillkotelett vom lende mit angemachtem salat

POSTRES DESSERT

Tarta de queso payoyo al horno | 10
Baked payoyo cheesecake
Payoyo-käsekuchen aus dem ofen

Coulant de chocolate y pistachos | 9
Chocolate coulant with pistachios
Schokoladen-coulant und pistazieneis

Helado de yogur y arándanos | 9
Yogurt and blueberry ice cream
Joghurt-heidelbeer-eis





VINOS

WINES

 Copa  Botella

ESPUMOSOS

SPARKLING

A.O.C. Champagne Perrier Jouët Grand Brut (Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay)		75
A.O.C. Champagne Perrier Jouët Blasón Rosé (Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay)		90
A.O.C. Champagne Crucifix Grand Reserve (Chardonnay, Pinot Noir)	12	60
D.O. Cava Essential Rosé (Pinot noir)	7	35
D.O. Cava Essential Xarel.lo (Xarel.lo)	6	30
D.O. Jeréz Croft Twist (Palomino Fino)	5	25

BLANCOS

WHITE

NACIONALES

D.O. Penedès Miranda D'espíells (Chardonnay)	5,5	30
D.O. Rías Baixas Gran Bazán Etiqueta Verde (Albariño)	6	32
D.O. Rías Baixas Pazo Barrantes (Albariño)		60
D.O. Ribeiro O Cotarelo (Treixadura, Godello, Loureira, Albariño)		32
D.O. Rueda Caballero de Olmedo (Verdejo)	5	25
D.O. Rueda Jose Pariente Fermentado en Barrica (Verdejo)		40

SABOR A ANDALUCÍA

I.G.P. Vino de la tierra de Cádiz Viña Matalián Semidulce (Moscatel De Alejandría, Palomino Fino)	5	25
---	---	----

ROSADOS

PINK

D.O. Penedès Aurora D'espíells (Syrah, Pinot Noir, Xarel Lo)		30
--	--	----

TINTOS

RED

NACIONALES

D.O.Ca. La Rioja Fescenino Crianza (Tempranillo)	5	25
D.O.Ca La Rioja Marqués de Murrieta Reserva (Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Garnacha)	6	33
D.O. Ribera del Duero Finca Resalso (Tinto Fino)	5,5	29
D.O. Ribera del Duero Malleolus (Tinto Fino)		58

SABOR A ANDALUCÍA

D.O. Sierra de Málaga Cortijo de los Aguilares (Pinot Noir)		56
I.G.P. Vino de la tierra de Cádiz Finca Moncloa (Syrah, Cabernet Sauvignon, Tintilla de Rota)	5,5	30

GENEROSOS Y DULCES

GENEROUS AND SWEET

BODEGA GONZÁLEZ BYASS

Fino Tío Pepe (Palomino Fino)	4	25
Palo Cortado Leonor (Palomino Fino)	7	40
Pedro Ximénez Néctar (Pedro Ximénez)	5	25

BODEGA SÁNCHEZ ROMATE

Manzanilla La Pepa (Palomino fino)	4	25
------------------------------------	---	----

