

ESP-ENG



SAL VERDE

restaurante



12h – 17h

ENTRANTES

STARTERS

Fríos
Cold

Tartar de vieiras, crema fresca y huevas • 8
Scallop tartar with crème fraîche and roe

Anchoas del Cantábrico con mantequilla de miso y pan cristal • 17
Cantabrian anchovies with miso butter and crystal bread

Ensaladilla rusa con crujiente de gamba cristal • 20
Russian salad with crispy crystal shrimp

Burrata aliñada y tomates ecológicos asados • 16
Burrata with roasted organic tomatoes

Tartar de descargamento de atún con vinagreta de mostaza y yema de huevo • 28
Tuna belly tartare with mustard vinaigrette and egg yolk

Jamón 100% ibérico D.O. Los Pedroches y pan tostado • 32
100% Iberian ham D.O. Los Pedroches with toasted bread

Calientes
Hot

Croquetas cremosas de jamón • 14
Creamy ham croquetas

Calamar a la andaluza con mayo cítrica • 16
Andalusian-style fried squid with citrus mayonnaise

Alitas de pollo crujiente y aliño Thai • 17
Crispy chicken wings with Thai dressing

Nuestro steak tartar de lomo madurado y hueso de tuétano • 26
Our dry aged sirloin steak tartar with bone marrow

Coquinas con salsa agripicante • 18
Cockles in a sweet and sour sauce

Gamba blanca a la plancha con salsa de ajillo • 32
Grilled white shrimp with garlic sauce

DE NUESTRO HORNO DE LEÑA

FROM OUR WOOD-FIRED OVEN

Pizza margarita • 14
Margherita pizza

Pizza salami picante y piparras • 16
Pizza with spicy sausage and piparras

Pizza prosciutto e funghi • 16
Pizza with ham and mushrooms

Pizza de selección de cuatro quesos • 16
Four cheese pizza

Pizza napolitana • 16
Neapolitan pizza

Añade trufa a tu pizza por 2€
Add truffle to your pizza for 2€



DEL MAR **FROM THE SEA**

Calamar asado y sofrito de tomate con romero • 24
Grilled squid with fried tomato sauce and rosemary

Corvina a la brasa sobre choco de azafrán • 28
Grilled corvina on saffron-flavored cuttlefish stew

Ventresca de atún encebollada • 30
Tuna belly with onions

Crujiente de pulpo, salsa tahini y picadillo • 28
Crispy octopus, tahini sauce and vegetable mince

Huevos rotos con carabineros y emulsión de sus cabezas (2 pax) • 55
Broken eggs with shrimp and their head emulsion

LAS CARNES **MEAT**

Pluma ibérica con laca de miso blanco y tartar de piquillos • 28
Iberian pork shoulder with white miso glaze and piquillo pepper tartar

Hamburguesa de vaca vieja, mayonesa de trufa y patatas fritas • 20
Dry aged burger, truffle mayonnaise and fries

Chuleta de lomo bajo de ternera madurada y ensalada de cogollos • 32
Dry aged sirloin steak and green salad

Paletilla de cordero asada, pan de pita y tzatziki • 40
Roasted lamb shoulder, pita bread, and tzatziki

Arroz de lagarto ibérico y tirabeques • 26
Iberian pork loin rice with green beans

POSTRES **DESSERT**

Tarta de queso payoyo • 10
Payoyo cheesecake

Crème brûlée con sorbete de mandarina • 9
Crème brûlée with mandarin sorbet

Coulant de chocolate y helado de leche fresca • 9
Chocolate coulant with fresh milk ice cream

Milhojas de chocolate y plátano • 9
Chocolate and banana mille-feuille





FINDE DE ARROZADA RICE WEEKEND

AL CENTRO DE LA MESA TO SHARE

Burrata aliñada y tomates ecológicos asados
Burrata with roasted organic tomatoes

Croquetas cremosas de jamón
Creamy ham croquetas

Coquinas con salsa agripicante
Cockles in a sweet and sour sauce

PRINCIPAL MAIN COURSE

Arroz (Sugerencia del chef)
Chef's recommendation rice

POSTRE (A COMPARTIR) DESSERT (TO SHARE)

Brownie con helado de vainilla
Chocolate brownie and vanilla ice cream

37€ p.p.

(32€ socios / members)

***Mínimo 2 personas / Minimum 2 people**

***Sábados y domingos al mediodía**
***Saturdays and Sundays at noon**



ESP-DEUT



SAL VERDE
restaurante



12h – 17h

ENTRANTES

VORSPEISEN

Fríos

Kalte

Tartar de vieiras, crema fresca y huevas • 8

Jakobsmuschel-Tartar mit Sauerrahm und Kaviar

Anchoas del Cantábrico con mantequilla de miso y pan cristal • 17

Kantabrische Anchovis mit Miso-Butter und knusprigem Brot

Ensaladilla rusa con crujiente de gamba cristal • 20

Russischer Kartoffelsalat mit Garnelen-Crunch

Burrata aliñada y tomates ecológicos asados • 16

Burrata mit marinierten Bio-Tomaten

Tartar de descargamento de atún con vinagreta de mostaza y yema de huevo • 28

Thunfisch-Tartar mit Senf-Vinaigrette und Eigelb

Jamón 100% ibérico D.O. Los Pedroches y pan tostado • 32

100% iberischer Schinken D.O. Los Pedroches mit geröstetem Brot

Calientes

Warme

Croquetas cremosas de jamón • 14

Cremige Schinken-Kroketten

Calamar a la andaluza con mayo cítrica • 16

Andalusischer Tintenfisch mit zitrischer Mayonnaise

Alitas de pollo crujiente con aliño agripicante • 17

Knusprige Hähnchenflügel mit würziger Marinade

Nuestro steak tartar de lomo madurado y hueso de tuétano • 26

Unser Steak Tatar vom gereiften Lendenstück mit Knochenmark

Coquinas con salsa agripicante • 18

Venusmuscheln mit süß-saurer Soße

Gamba blanca a la plancha con salsa de ajillo • 32

Gepannter weißer Garnele mit Ajo Blanco

DE NUESTRO HORNO DE LEÑA

AUS UNSEREM HOLZBACKOFEN

Pizza margarita • 124

Pizza Margherita

Pizza salami picante y piparras • 16

Pizza mit Peperoniwurst und Paprika

Pizza prosciutto e funghi • 16

Pizza Prosciutto e Funghi

Pizza de selección de cuatro quesos • 16

Vier-Käse-Pizza

Pizza napolitana • 16

Neapolitanische Pizza

Añade trufa a tu pizza por 2€

Fügen Sie für 2€ Trüffel zu Ihrer Pizza hinzu



DEL MAR **AUS DEM MEER**

Calamar asado y sofrito de tomate con romero • 24
Gebratener Tintenfisch mit Tomaten-Rosmarin-Ragout

Corvina a la brasa sobre choco de azafrán • 28
Gebratene Corvina auf Safran-Sepia

Ventresca de atún encebollada • 30
Thunfischbauch in Zwiebeln geschmort

Crujiente de pulpo, salsa tahini y picadillo • 28
Knuspriger Oktopus mit Tahinisauce und Picadillo

Huevos rotos con carabineros y emulsión de sus cabezas (2 pax) • 55
Spiegelei mit Langostine und Emulsion von den Köpfen

LAS CARNES **FLEISCHGERICHTE**

Pluma ibérica con laca de miso blanco y tartar de piquillos • 28
Iberisches Filet mit weißer Miso-Glasur und Piquillo-Tartar

Hamburguesa de vaca vieja, mayonesa de trufa y patatas fritas • 20
Burger vom alten Rind mit Trüffel-Mayonnaise und Pommes Frites

Chuleta de lomo bajo de ternera madurada y ensalada de cogollos • 32
Lendenstück vom Kalb mit Salat

Paletilla de cordero asada, pan de pita y tzatziki • 40
Lammschulter gebraten, mit Pita-Brot und Tzatziki

Arroz de lagarto ibérico y tirabeques • 26
Reis mit iberischem Schweinefleisch und grünen Bohnen

POSTRES **DESSERT**

Tarta de queso payoyo • 10
Käsekuchen Payoyo

Crème brûlée con sorbete de mandarina • 9
Crème brûlée mit Mandarinsorbet

Coulant de chocolate, helado de leche fresca • 9
Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

Milhojas de chocolate y plátano • 9
Mille-feuille mit Schokolade und Banane





FINDE DE ARROZADA REIS-WOCHENENDE

AL CENTRO DE LA MESA VORSPEISEN

Burrata aliñada y tomates ecológicos asados

Burrata mit marinierten Bio-Tomaten

Croquetas cremosas de jamón

Cremige Schinken-Kroketten

Coquinas con salsa agripicante

Venusmuscheln mit süß-saurer Soße

PRINCIPAL HAUPTSPEISE

Arroz (Sugerencia del chef)

Reis (Vorschlag des Küchenchefs)

POSTRE (A COMPARTIR) DESSERT (ZUM TEILEN)

Brownie con helado de vainilla

Schokoladen-Brownie mit Vanilleeis

37€ p.p.

(32€ socios / mitglieder)

***Mínimo 2 personas / Mindestens 2 Personen**

*Sábados y domingos al mediodía

*Samstags und sonntags zur Mittagszeit

