



Per Començar

Pa de vidre amb tomàquet ratllat i AOVE	6 €
Pernil ibèric de gla tallat a mà	39 €
Gilda d'anxova i cirviola en salaó	10 €
Anxoves Rafa López "Serie Oro" edició Salitre	5,50 € / u
Croquetes d'eriçó	5,50 €
Croquetes de pernil ibèric	3,90 €
Xanxullo Salitre (patates xips casolanes, musclos i seitons)	18 €
Torrada d'anxova "Serie Oro" amb mantega d'ovella	9,50 € / u

Amb un toc de Caviar

Brioix de mantega fumada, tonyina roja i caviar Osetra (2u)	48 €
Carxofes a la brasa amb cloïsses, beurre blanc i caviar	55 €
Ostres Gillardeau n°2	
	Amb caviar 19 €
Tàrtar de carabiner amb caviar	130 €
Llauna de caviar Osetra 30g amb crème fraîche i pa brioix	130 €

IVA inclòs en tots els preus.

Apostem pels productes de proximitat. A Salitre utilitzem verdures i peix fresc de proveïdors locals sempre que és possible i ho permet el mercat.

El nostre establiment compleix el Reglament (UE) núm. 1169/2011 sobre la informació d'al·lèrgens.

Qualsevol al·lèrgia o intolerància, si us plau, comuniqui-ho al cambrer.



Els nostres crús

Ostres Gillardeau n°2	Al natural	6,75 €
	Margarita	9 €
Tàrtar de tonyina roja preparat a taula amb alvocat i algues		45 €
Torrada Salitre (tonyina vermella, corball, alvocat, salsa macha i “pico de gallo”)		22 €
Ceviche mixt de corball i cruixent de morena		38 €
Cru de cirvia amb toc de ceviche, gingebre i coco		22 €
Picanya madurada amb salsa tonnato i formatge maonès		29 €
Steak tàrtar		29 €
Tàrtar de carabiner estil Salitre		52 €

Entrants Fieds

Alvocat a la brasa amb el nostre salmó curat i salsa tàrtara	27 €
Amanida de tomàquets en conserva d'aigua de mar, burrata, peix sec i salicòrnies	24 €
Ensaladilla de gambes amb maionesa d'ají-llima	18 €
Amanida de l'horta (bros tendres, alvocat, pastanaga, ceba morada, raves i tomàquet)	19,50 €
Amanida de tomàquets amanits amb ceba tendra	16 €
Salpicó de llamàntol (amb vinagreta de verdures) / per encàrrec	150 €/Kg

Homenatge Salitre

(min. 2 pax) Safata per a 2 persones – 250 €

Selecció de marisc i peix a l'estil Salitre

4 Ostres amb vinagreta	4 Gamba Vermella a la brasa o cuita en algues
2 Tàrtars de tonyina	4 Zamburiñas a la brasa
2 Tàrtars de carabiner	2 Escamarlans amb maionesa d'anxova
2 Ceviches de corball	

IVA inclòs en tots els preus.

Apostem pels productes de proximitat. A Salitre utilitzem verdures i peix fresc de proveïdors locals sempre que és possible i ho permet el mercat.

El nostre establiment compleix el Reglament (UE) núm. 1169/2011 sobre la informació d'al·lèrgens.

Qualsevol al·lèrgia o intolerància, si us plau, comuniqui-ho al cambrer.



Plats Calents

Pop a la brasa, patata rostida i mojo verd	33 €
Graellada de verdures a la brasa amb salsa romesco	23 €
Calamar en dues coccions	35 €
Llobarro fregit marinat a l'estil mediterrani	38 €
Chilli-Lobster (llamàntol nacional al pes, guisat amb curry vermell casolà, ou, ceba tendra, coriandre, cacauet i arròs blanc)	140 €/Kg
Gambes a l'all amb ou ferrat i sobrassada	38 €

Sense Espines

Filet de vedella madurada	32 €
Mitjana de vedella madurada (mínim 1 kg)	105 €/Kg
Carxofes a la brasa amb suc de carn i foie	30 €
Raviolis de llagosta amb el seu bisque	49 €

Arrossos / Fideuà

(mín. 2 pax)

Del senyoret	32,50 €
De peix fresc i marisc	38 €
De llamàntol	130 €/kg + 14 € ració arròs
De llagosta	195 €/kg + 14 € ració arròs
De garró de xai i verdures	33 €
Fideuà negra de carabiners amb alls tendres	52 €

IVA inclòs en tots els preus.

Apostem pels productes de proximitat. A Salitre utilitzem verdures i peix fresc de proveïdors locals sempre que és possible i ho permet el mercat.

El nostre establiment compleix el Reglament (UE) núm. 1169/2011 sobre la informació d'al·lèrgens.

Qualsevol al·lèrgia o intolerància, si us plau, comuniqui-ho al cambrer.



*Productes subjectes a disponibilitat

Peixos i Mariscs Frescos

Rebem diàriament producte fresc. Tria la manera de cuinar-lo: brasa, bullit, forn, fregit o al natural.

MARISC

Gamba vermella (brasa o cuita en algues)	22 € / 100gr
Escamarlà XL (brasa)	21 € / 100gr
Carabiners	25 € / 100gru
Cloïssa XL (brasa, vapor, thai)	30 € / Racio
Zamburiñas (brasa)	25 € / 5 u
Navalles (brasa)	28 € / 8 u

MARISC AL PES

Llagosta (brasa o fregida amb patates)	195 € / Kg
Llamàntol nacional (brasa o fregit amb patates i ous)	130 € / Kg

PEIX

Peix salvatge (rotja, mero, Gall de Sant Pere...) Forn - Brasa - Encebat	120 € / Kg
Peix fresc (llobarro, turbot, daurada...) Forn - Brasa - a la sal - al pil-pil - a la Bilbaína)	85 € /Kg
Ració de peix del dia (consulteu al cambrer)	37 €

Guarnicions

Patates a la brasa	8 €
Fulles fresques amanides amb salsa cèsar	7 €
Patates fregides amb pebrots del padró i alls	7 €
“Pimientos del padrón”	7 €
Servei de pa, oli d'oliva verge de Formentera, olives amanides i allioli	4,70 € p/p
Pa sense gluten	4,50 € p/p

IVA inclòs en tots els preus.

Apostem pels productes de proximitat. A Salitre utilitzem verdures i peix fresc de proveïdors locals sempre que és possible i ho permet el mercat.

El nostre establiment compleix el Reglament (UE) núm. 1169/2011 sobre la informació d'al·lèrgens.

Qualsevol al·lèrgia o intolerància, si us plau, comuniqui-ho al cambrer.