



ZU BEGINN

'Pan de cristal' (Knuspriges Weizenbrot) mit geriebener Tomate an Extra virgen Olivenöl	5 €
Iberico Schinken "bellota", handgeschnitten. 100gr	29 €
Spies mit in Salz eingelegten Sardellen und Zitronenfisch	9,50 €
Sardellen Rafa López, Seriegold, Edition Salitre	
Dose 8 Stck.	32 €
Stück.	4,50 €
Kroketten an Seeigel	5,50 €
Kroketten an Iberico Schinken	3,50 €

MIT EINEM HAUCH KAVIAR

Butterbrioche geräucherter roter Thunfisch an Osetra- geräucherter Kaviar (2 Stck)	45 €
Gegrillte Artischocken mit Venusmuscheln und beurre blanc mit Mark und Kaviar	45 €
Austern Gillardeau Nr.2	
Naturlassen	5,50 €
Mit Kaviar	18,50 €
Osetra-Kaviar Dose 30gr. mit hausgemachter "crème fraîche" und Briochebrot	100€

KALTE VORSPEISEN

Roter Thunfisch Tartar, am Tisch vorbereitet, an Avocado und Alge	37 €
Gegrillte Avocado mit unserem gepökelten Lachs und Remoulade	27 €
Gemischte Ceviche aus Wolfsbarsch und knusprigen Calamari	32 €
Tomatensalat aus der Dose, Burrata, "peix sec" und Salicornias	19,50€
Eingelegter Hummer an Gemüsevinaigrette	120 €/kg
Garnelensalat an Knoblauch-Limonen Mayonnaise	15,50€
Gartensalat	19,50€
(zarte Sprossen, Avocado, Karotte, rote Zwiebel, Radieschen und Tomate)	



BESONDEIHEIT HOCHGENUSS SALITRE (MIN. 2 PERS.) 195€ (Tablett für 2 Personen)

Auswahl von eingelegten Meeresfrüchten Salitre- Stil

4 Austern mit Vinaigrette	2 XL Kaiserhummer mit Sardellenmayonaise
2 Ceviche Seebarsch	2 Scharlachrote Garnelen Tartar
2 Thunfischtatar	4 Zamburiña gegillt
200 gr Rote Garnelen in Algen gekocht	

AUSWAHL WARMER SPEISEN

Gegrillter Oktopus, Bratkartoffeln und grünes Mojo	25 €
Gegrillte Gemüseplatte mit Romescosauce	19,50 €
Tintenfisch von Formentera auf 2 Arter	32 €
Gebratener seewolf mariniert auf Mittelmeerart	25 €
Chilli-Hummer (Amerikanischer Hummer, hausgemachters roters Curry, Ei, Frühlingszwiebel und Koriander)	120€/kg
Garnelen an Knoblauch und Spiegelei und sobrasada	22,50 €

OHNE KNOCHEN UND GRAETEN

Rinderfilet (gereift)	28 €
T-Bone-Steak simmental gereift (ca. 1.3 kg)	85 €/kg
Gegrillte Artischocken, Fleischsaft und Foie	20€

REIS/ FIDEUA (MIN 2 PERS)

“Del senyoret “	27,50 €
Frischer Fisch und Meeresfrüchten	32,50 €
Mit Hummer	120 €kg +12,50 € Reisportion
Mit Languste	180 € kg +12,50 € Reisportion



FRISCHER FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Wir erhalten täglich frische Produkte, Sie wählen die Art der Zubereitung: gegrillt, gekocht, im Ofen, gebraten, naturbelassen.

MEERESFRÜCHTE (200g)

Rote Garnelen (gegrillt oder in Algen gekocht)	42 €
Kaisergranat (gegrillt oder in Algen gekocht)	42 €
Scharlachrote Garnelen	20 €/ Stück
Venusmuscheln xl (gegrillt ,gedünstet)	29 €
Jakobsmuscheln (gegillt)	24 €/ 5 Stück
Schwertmuscheln (gegillt)	18 €

MEERESFRÜCHTE NACH GEWICHT

Languste (heimisch) (gegrillt oder gebraten mit Kartoffeln)	180 €/kg
Hummer (heimisch) (gegrillt oder gebraten mit Kartoffeln)	120 €/kg

FISCH

Frischer Fisch (Rotbaisch, Zackenbarsch, Saint-Pierre)	96 €/kg
(Wolfsbarsch, Steinbutt)	75€/kg
Fischportion des Tages (fragen Sie den Kellner)	33 €

BEILAGE

Frische Blätter, gewürzt mit Caesar-Sauce	7 €
Pommes Frites mit Padrón-Paprika und Knoblauch	7 €
Padrón-Paprika	7 €

Brotservice, natives Olivenöl aus Formentera, gewürzte Oliven und "aïoli"	4,50€ p/p
Glutenfreies Brot	4,50 € p/p