



PARA EMPEZAR

Pan de cristal con tomate rallado y AOVE		5€
Jamón ibérico de bellota cortado a mano 100gr.		29€
Gilda de anchoa y sirvia en salazón		9,50€
Anchoas Rafa López "Serie oro" edición Salitre	Lata 8 unid	32€
	Unidad.	4,50€
Croquetas de erizo		5,50€
Croquetas de jamón ibérico		3,50€

CON UN TOQUE DE CAVIAR

Brioche de mantequilla ahumada, atún rojo y caviar Osetra ahumado (2unid.)		45€
Alcachofas a la brasa con almejas , beurre blanc y caviar		45€
Ostras Guillardau nº2		
	Al natural	5,50€
	Con caviar	18,50€
Lata caviar Osetra 30gr. Con creme fraîche y pan brioche		100€

ENTRANTES FRIOS

Tartar de atún rojo preparado en mesa con aguacate y algas	37€
Aguacate a la brasa con nuestro salmón curado y salsa tártara	27€
Ceviche mixto de corvina y calamar crujiente	32€
Ensalada de tomatitos en conserva, burrata , peix sec y salicornias	19,50€
Salpicón de bogavante (Con vinagreta de verduras)	120€/kg
Ensaladilla de gambas con mayonesa de aji-lima	15,50€
Ensalada de la huerta	
(brotes tiernos, aguacate, zanahoria, cebolla morada, rábanos y tomate)	19,50€



HOMENAJE SALITRE (min. 2 pax). 195€ (bandeja para 2 personas)

Selección de mariscos y pescado al estilo Salitre

4 Ostras con vinagreta	2 Cigalas XL con mahonesa de anchoa
2 Ceviche de corvina	2 Tartar de carabinero
2 tartar de atún	4 Zamburiñas brasa
200 gr Gamba roja cocida en algas	

SELECCIÓN PLATOS CALIENTES

Pulpo a la brasa , patata asada y mojo verde	25€
Parrillada de verduras a la brasa con salsa romesco	19,50€
Calamar de Formentera en dos cocciones	32€
Lubina frita marinada al estilo mediterráneo	25€
Chilli-Lobster	120€/kg
(bogavante nacional al peso guisado en curry rojo casero, huevo, cebolleta fresca y cilantro, cacahuete, arroz blanco)	
Gambas al ajillo con huevo frito y sobrasada	22,50€

SIN ESPINAS

Solomillo de ternera madurado	28€
Chuletón de ternera madurado (1.3kg aprox)	85€/kg
Alcachofas a la brasa, jugo de carne y foie	20€

ARROZ / FIDEUA (MIN 2 PERS.)

Del senyoret	27,50€
De pescado fresco y marisco	32,50€
De bogavante	120€/kg+ 12.50€ ración arroz
De langosta	180€/kg+12.50€ ración arroz

Apostamos por los productos de proximidad. En Salitre utilizamos verduras y pescado fresco de proveedores locales siempre que es posible y lo permite el mercado

IVA incluido en todos los precios

Nuestro local cumple el reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre información de alérgenos.

Cualquier alergia o intolerancia comunicar al camarero



PESCADOS Y MARISCOS FRESCOS

Recibimos diariamente producto fresco. Elige la forma de cocinarlo: brasa, hervido, horno, frito, al natural.

MARISCO (200g)

Gamba roja (brasa o cocida en algas)	42€
Cigala XL (brasa)	42€
Carabineros	22.50€/Unid.
Almeja XL (brasa, vapor, thai)	29€
Zamburiñas (brasa)	24€/ 5 Unid.
Navajas (brasa)	18€

MARISCO AL PESO

Langosta nacional (brasa o frita con patatas)	180€/Kg
Bogavante nacional (brasa o frito con patatas y huevos)	120€/Kg

PESCADO

Pescado fresco (Rotja, Mero, gallo San Pedro..)	96€/kg
(Lubinas , rodaballos)	75€/kg
Ración pescado del día (preguntar al camarero)	33€

GUARNICIONES

Hojas frescas aliñadas con salsa cesar	7€
Patatas fritas con pimientos del padrón y ajos	7€
Pimientos del padrón	7€
Servicio de pan, aceite de oliva virgen de Formentera, aceitunas aliñadas y ali oli	4,50 € p/p
Pan sin gluten	4,50 € p/p

Apostamos por los productos de proximidad. En Salitre utilizamos verduras y pescado fresco de proveedores locales siempre que es posible y lo permite el mercado

IVA incluido en todos los precios

Nuestro local cumple el reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre información de alérgenos.

Cualquier alergia o intolerancia comunicar al camarero