



POUR COMMENCER



Pain de cristal avec tomate râpée et AOVE		5€
Jambon Ibérique de Bellota coupé à la main 100gr.		29€
Gilda d'anchois et sériole sériole en salaison		9,50€
Anchois Rafa Lopez "Serie d'Or" edition Salitre		
	Boîte 8 ud.	32€
	Uni.	4,5€
Croquettes d'oursin		5,50€
Croquettes de Jambon ibérique		3,50€

AVEC UNE TOUCHE DE CAVIAR

Brioche de beurre fumée, thon rouge et caviar Osetra fumé (2uni.)		45€
Artichauts grillés aux palourdes et beurre blanc et au caviar Osetra		45€
Huitres Guillardou n°2		
	Naturel	5,50€
	Avec caviar	18,50€
Boîte de caviar Osetra 30gr. Avec crème fraîche maison et pain brioché		100€

ENTREES FROIDES

Tartare de thon rouge préparé à la table avec avocat et algues		37€
Avocat à la braise notre saumon salé et sauce tartare		27€
Ceviche mixto de maigre comun et calamars croustillants		32€
Salade de tomates en conserve, burrata, peix sec et salicornes		19,50€
Concassé de homard (homard Avec vinaigrette de legumes)		120€/kg
Salade de gambas avec mayonnaise de aji-lima		15,50€
Salada du jardin (jeunes pousses, avocat, carotte, oignon rouge, radis et tomate)		19,50€

On mise sur les produits locaux. Chez Salitre, nous utilisons des légumes frais et du poisson provenant de fournisseurs locaux chaque fois que cela est possible et que le marché le permet.

TVA incluse dans tous les prix

Nos locaux sont conformes au règlement (UE) n° 1169/2011 sur les informations allergènes.

Toute allergie ou intolérance prévenir le serveur



HOMMAGE SALITRE (min. 2 pers) 195€ (plateau pour 2 personnes)

Selection de fruits de mer assaisonnait à la façon Salitre

4 Huitres avec vinaigrette	2 Langoustine XL a la mayonnaise de anchois
2 Ceviche de courbine	2 Tartare de crevettes rouges
2 tartares de thon	4 Pétoncle noir
200 gr Gambas rouge cuite en algues	

SELECTION DE PLATS CHAUDS

Poulpe grillé, pomme de terre rôtie et mojo vert	25€
Assortiment de légumes à la braise avec sauce romesco	19,50€
Calamar de Formentera deux cuissons	32€
Bar mariné frit à la méditerranéenne	25€
Chilli-Lobster (homard cuit, curry rouge maison, oeufs, ciboulette fraiche, coriander et riz)	120€/kg
Gambas à l'ail avec oufs frit et sobrasada	22,50€

SANS EPINES

Faux- fi let de boeuf mûrit	28€
Steak de boeuf mûrit (1.3kg aprox)	85€/kg
Artichauts grillés, jus de viande et foie	20€

RIZ / FIDEUA (MIN 2 PERS.)

Del senyoret	27,50€
De poisson frais et fruits de mer	32,50€
De homard	120€/kg + 12,50€ portion de riz
De Langoustines	180€/kg + 12,50€ portion de riz

On mise sur les produits locaux. Chez Salitre, nous utilisons des légumes frais et du poisson provenant de fournisseurs locaux chaque fois que cela est possible et que le marché le permet.

TVA incluse dans tous les prix

Nos locaux sont conformes au règlement (UE) n° 1169/2011 sur les informations allergènes.

Toute allergie ou intolérance prévenir le serveur



POISSON ET FRUITS DE MER FRAIS AU POIDS

Nous recevons chaque jour produits frais. Choisissez la cuisson : à la braise, bouillie, au four, frit, au naturel.

FRUIT DE MER (200g)

Gamba Rouge (grillé ou cuit aux algues)	42€
Langoustine XL (grillé ou cuit aux algues)	42€
Carabineros	22€/Uni.
Palourde XL (grillé, vapeur, thaï)	29€
Noix de Saint-Jacques (grillé)	24€/ 5 Uni.

Couteau-silique (grillé)	18€
--------------------------	-----

FRUITS DE MER AU POIDS

Langouste national (grillé out frites de pommes de terre)	180€/Kg
Homard nationa (grilleé ou frites de pommes de terre)	120€/Kg

POISSON

Poisson frais (Rotja, mérou, Saint-Pierre)	96€/kg
(Bar, turbot)	75€/kg
Portion poisson du jour (demander au serveur)	33€

POUR ACCOMPAGNER

Feuilles fraîches assaisonnées de sauce césar	7€
Les frites aux poivrons padrón et à l'ail	7€
Poivrons del Padrón	7€

Service à pain, huile d'olive vierge de Formentera, olives assaisonnées et ali oli	4,50 €/p/p
Pain sans gluten	4,50 € p/p

On mise sur les produits locaux. Chez Salitre, nous utilisons des légumes frais et du poisson provenant de fournisseurs locaux chaque fois que cela est possible et que le marché le permet.

TVA incluse dans tous les prix

Nos locaux sont conformes au règlement (UE) n° 1169/2011 sur les informations allergènes.

Toute allergie ou intolérance prévenir le serveur