



PER COMINCIARE

Pane ciabatta con pomodoro grattugiato ed olio EVO	5 €
Prosciutto iberico Bellota tagliato a mano 100g.	29 €
Gilda di acciughe e ricciola in salamoia	9,50 €
Acciughe Rafa López "Serie oro" edizione Salitre	
Lattina 8 pz.	32 €
Uni.	4,50 €
Crocchette di ricci di mare	5,50 €
Crocchette di prosciutto iberico	3,50 €

CON UN TOCCO DI CAVIALE

Brioche con burro affumicato, tonno rosso e caviale Osetra affumicato (2 pz.)	45 €
Carciofi grigliati con vongole, beurre blanc e caviale	45 €
Ostriche Guillardou n°2	
Naturale	5,50 €
Con caviale	18,50 €
Scatola caviale Osetra 30gr. Con creme fraîche e pan brioche fatti in casa	100 €

ANTIPASTI FREDDI

Tartare di tonno rosso preparata al tavolo con avocado e alghe	37 €
Avocado grigliato con il nostro salmone stagionato e salsa tartara	27€
Ceviche di croaker misto e calamari croccanti	32 €
Insalata con pomodorini in scatola, burrata, peix sec e salicornie	19,50€
Salpicón de astice (con vinaigrette di verdure)	120 €/kg
Insalata russa di gamberi con maionese al peperoncino e lime	15,50€
Insalata di giardino	19,50€
(germogli teneri, avocado, carota, cipolla rossa, ravanelli e pomodoro)	

Scommettiamo sui prodotti locali. A Salitre utilizziamo verdure fresche e pesce di fornitori locali quando possibile e il mercato lo consente.

IVA inclusa in tutti i prezzi

I nostri locali sono conformi al regolamento (UE) n. 1169/2011 sulle informazioni sugli allergeni.
Eventuali allergie o intolleranze avvisare il cameriere



DEGUSTAZIONE SALITRE (min. 2 pax) 195€ (vassoio per 2 persone)

Selezione di frutti di mare allo stile Salitre

4 Ostrica con vinaigrette	2 XL Scampo con maionese di acciughe
2 Ceviche di spigole	2 Gamberi reali tartar
2 tartare di tonno	4 Canestrelli di mare
200 gr Gamberi rossi cotti in alghe	

SELEZIONE DI PIATTI CALDI

Polpo alla griglia, patate arrosto e mojo verde	25,00 €
Verdure grigliate con salsa romesco	19,50€
Calamari cucinati in due tempi	32,00 €
Spigola frita marinata alla mediterranea	25,00 €
Chilli-Lobster	120€/kg
(astice nazionale stufato, curry rosso fatto in casa, uova, cipollotto fresco e coriandolo, riso bianco)	
Gamberi all'aglio con uovo fritto e sobrasada	22,50 €

SENZA LISCHE

Controfiletto di vitello stagionato	28 €
Costata di vitello stagionata simmental (1,3 kg circa)	85 €/kg
Carciofi grigliati, sugo di carne e foie	20 €

RISO / FIDEUA (MINIMUM 2 PAX)

Del senyoret	27,50€
Pesce fresco e frutti di mare	32,50€
Di astice	120€/kg +12,50€ razione di riso
Di aragosta	180€/kg + 12,50€ razione di riso

Scommettiamo sui prodotti locali. A Salitre utilizziamo verdure fresche e pesce di fornitori locali quando possibile e il mercato lo consente.

Iva inclusa in tutti i prezzi

I nostri locali sono conformi al regolamento (UE) n. 1169/2011 sulle informazioni sugli allergeni.

Eventuali allergie o intolleranze avvisare il cameriere



PE SCE E CROSTACEI FRESCHI

Riceviamo ogni giorno prodotto fresco, scegliete il modo di cucinarlo: alla griglia, bollito, al forno, marinato, frittura o al naturale.

FRUTTI DI MARE (200 gr)

Gamberi rossi (grigliato o cotto in alghe)	42 €
Gambero XL (grigliato o cotto in alghe)	42 €
Gamberi	22 €/ Uni
Vongole xl (grigliate, al vapore, thai)	29 €
Canestrelli (grigliato)	24 € / 5 Uni
Cannolicchi (grigliato)	18 €

FRUTTI DI MARE A PESO

Aragosta nazionale (grigliate o fritte con patate)	180 €/kg
Astice nazionale (grigliate o fritte con patate)	120 €/kg

PESCE

Pesce fresco (rotja, cernia, San Pietro..)	96 €/Kg
(spigola, rombo...)	75 €/kg
Porzione di pesce della giornata (chiedi al cameriere)	33 €

CONTORNO

Foglie fresche condite con salsa caesar	7 €
Patatine fritte con peperoni padron e aglio	7 €
Peperoni padron	7 €

Servizio di pane, olio extravergine di oliva di Formentera, aceti di uva e oli	4,50 €/p
Pane senza glutine	4,50 €/p