

Sal y Limón

RESTAURANTE



ENTRADAS - VORSPEISEN - APPETIZRES



ENSALADAS / SALADS

ENSALADA DE LANGOSTINOS Y AGUACATE CON COULIS DE NARANJA.
PRAWN AND AVOCADO SALAD WITH ORANGE COULIS



14

Deliciosa ensalada de lechuga mezclum, langostinos, aguacate del terreno, tomate cherry confitado y coulis de naranja, acompañado de crujiente de pasta filo y esferificaciones del chef.

ENSALADA DE ESPINACAS FRAMBUESA CON QUESO MANCHEGO Y CHERRYS.
SPINACH AND RASPBERRY SALAD WITH MANCHEGO CHEESE AND CHERRYS



14

Hojas frescas de espinaca, taquitos de queso manchego, tomates cherry, nueces y reducción de frambuesa casera.

ENSALADA DE LA CASA , ENSALADA DE TEMPORADA
HOUSE SALDAD

12

Ensalada mixta con lechuga, tomate, cebolla macerada, zanahoria, aceitunas y atún.

ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS
SALAD OF ROASTED PEPPERS



CON BONITO

12
14

Pimientos rojos asados caseros, cebolla premium macerada previamente, lascas de bonito del norte, alcaparras y rúcula fresca.

TOMATE CON QUESO FETA Y ALBAHACA
TOMATO WITH FETA CHEESE AND BASIL



14

Tomate kumato del terreno, queso feta en dados y emulsión de albahaca fresca con aceite de oliva.

TOMATE CON AGUACATE
TOMATO WITH AVOCADO AND SPRING ONION...



14

WITH OR WITHOUT TUNA FISH

AGUACATE MAS BONITO

15

Tomate kumato del terreno con cebolla premium macerada previamente y aguacate recogido en los campos de la costa tropical

ENTRADAS - VORSPEISEN - APPETIZRES



PARA COMPARTIR

JAMON IBERICO CON PAN TOSTADO Y TOMATE RALLADO.
IBERIAN HAM WITH TOASTED BREAD AND GRATED TOMATO



24

Jamón ibérico de bellota "Ibéricos Aro", acompañado de pan tostado y tomate kumato rallado

PATE DE PERDIZ CON TOSTAS Y ALMENDRAS.
PARTRIDGE PATE WITH TOASTS AND ALMONDS



13

Sabroso paté de perdiz "Cándida" con un poquito de miel de caña, almendras y pan cristal.

BOMBAS DE CURRY VEGETARIANAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA.
VEGETARIAN CURRY BOMBS WITH CARAMELIZED ONION



18

Receta casera de familia de bombas rellenas de verduras, varias especias en las que predomina el curry y cebolla caramelizada.

QUESO PURO DE OVEJA
MANCHEGO CHEESE DISH



18

Plato de queso puro de oveja, acompañado de nueces y pan tostado.

HUEVOS (100% ECOLOGICOS) FRITOS CON AJOS.
FRIED EGGS WITH GARLIC (100% ECOLOGICAL EGGS)



6

REVUELTO DE BACALAO CON POLVO DE ACEITUNA NEGRA Y OREGANO.



19

SCRAMBLED CODFISH WITH BLACK OLIVE POWDER AND OREGANO

Bacalao Island con cebollita picada, aceituna negra aceite de olive crudo y un toque a orégano fresco. Se acompaña de pan cristal.

ALCACHOFAS FRITAS CON JAMON
ARTICHOKES SAUTÉED WITH HAM.



16

Corazones de alcachofa de lata fritas. Se acompaña con jamón ibérico al corte.

CARPACCIO DE CALABACIN CON TIMBAL DE TOMATE, QUESO AZUL Y PIÑONES

ZUCCHINI CARPACCIO WITH TOMATO TIMBALE, BLUE CHEESE AND PINE NUTS

16

Láminas de calabacín, bajo un timbal de tomate, coronado con queso azul y piñones y pipas tostadas.

CROQUETAS DE JAMON ASADO CON JAMON IBERICO AL CORTE
ROAST HAM CROQUETTES



14

Croquetas de jamón asado acompañadas de jamón ibérico al corte.

SALMON

CARPACCIO DE SALMON MARINADO CON ACEITE Y ALCAPARRAS.
MARINATED SALMON CARPACCIO WITH OIL AND CAPERS



18

Carpaccio de salmón ahumado, con alcaparras, aguacate, rúcula, esferificaciones y emulsión de limón.

TARTAR DE SALMON
SALMON TARTAR



24

Salmon macerado con una emulsión de soja, aceite de sésamo, wasabi y yema de huevo, acompañado de aguacate, mango y cebolla macerada previamente por nuestra cheff.

LINGOTES DE SALMON AHUMADO
SMOKED SALMON INGOTS



18

Lingotes de salmon ahumado acompañado de delicioso aguacate del terreno y brotes de cebolleta.

SALMON PLANCHA "LOMO"
SALMON



22

Lomo de salmón a la plancha acompañado de verduras salteadas al wok con soja y espagueti de patata crujientes.

PESCADOS PLANCHA/COCINADOS

BACALAO
CODFISH



22

Lomo de bacalao Island con verduras salteadas al wok y patatas rizadas crunch.

ROSADA
PINK



22

Trozos de rosada acompañados de espinacas fritas y picada de aceite, ajo y perejil.

GAMBON A LA PLANCHA.
GRILLED SHRIMP



18

Gambón número 1 a la plancha en papillot, cocido en su propio jugo.

GAMBAS AL PILPIL
PILPIL SHRIMP



16

GAMBAS EN SALSA DE BRANDY Y AJILLO
PRAWN IN BRANDY AND GARLIC SAUCE



12

PESCADOS FRITOS

ROSADA FRITA

FRIED ROSE FISH



18

BOQUERONES FRITOS

AL LIMON / EN VINAGRE

FRIED ANCHOVIES

Boquerones frescos desraspados.



14

15

CAZON FRITO EN ADOBO

FRIED DOGFISH IN ADOBO



12

BACALAILLAS AL LIMON

LEMON FISHING

Lomos de bacalaillas desraspados.



12

PULPO FRITO

FRIED OCTOPUS



16

CALAMAR FRITO

FRIED NATIONAL SQUID

Calamar nacional cortado en rodajas.



15

PAVIAS DE BACALAO TEMPURIZADAS SOBRE ENSALADA.

TEMPURIZED CODFISH SLICES ON TOP OF SALAD

Lomo de bacalao Island cortado en tiras y rebozado con tempura. Se acompaña de ensalada y tomates cherry's confitados.



19

PLATOS – GERICHTE – DISHES



SAL Y LIMON

PASTA

ESPAGUETI A LA MARINERA



18

TORTELINI CON RICOTTA Y ESPINACA

14

LASAÑA VEGETAL

13

PAELLAS POR ENCARGO

PAELLA MINIMO 2 PERSONAS

MARISCO



18 /PERS.

NEGRO

18/PERS.

MIXTA

16/PERS.

ARROZ CON BOGAVANTE

28/PERS.

ARROZ CON CARABINERO

32/PERS.

ENCARGO

CALDERETA DE LANGOSTA (MINIMO DOS PERSONAS)



38/ PERS.

LOBSTER STEW

COCHINILLO AL HORNO ESTILO SEGOVIANO

90. MEDIO
160. ENTERO

SEGOBIAN STYLE ROAST SUCKLING PIG



SAL Y LIMÓN

CARNES

SECRETO O LAGARTO GEGRILLTES GEHEIMNIS OR GRILLED SECRET		16
SOLOMILLO DE POLLO KENTAKI. KENTAKI CHICKEN TENDERLOIN		14
ENTRECOT DE TERNERA (350 grs. Aprox.) ENTRECOT OF GALICIAN FRIESIAN BEEF		24
CONFIT DE PATO CON PARMENTIER Y TOMATES CHERRY CONFITADOS. DUCK CONFIT WITH CHERRY TOMATOES CONFIT		20
SOLOMILLO DE CERDO PORK TENDERLOIN		14
HAMBURGUESA SAL Y LIMÓN. BURGER SAL Y LIMÓN	  	14
CHULETILLAS DE CORDERO LAMB CHOP		25

RECOMENDACIONES DEL CHEFF

• RABO DE TORO OXTAIL Rabo de toro acompañado de pure de patatas.		24
• COSTILLAS DE CERDO (A BAJA TEMPERATURA) PORK RIBS Costillas de cerdo ibérico en salsa barbacoa, hechas a baja temperatura durante 13 horas en el horno.		21
• CARRILLADA DE CERDO PORK CHEEKS Ternera estofada durante 8 horas acompañada de puré de patatas.		22
• SOLOMILLO DE TERNERA (350 GRMS)		28

POSTRES CASEROS

- TARTA DE QUESO MANCHEGO 7
CON NUECES Y PASAS
- BROWNIE CHOCOLATE 7
CON HELADO DE FRAMBUESA
- BARTOLILLO DE CREMA 3