

SALUNNA

TAPAS

- Pan con alioli - 1,75€
- Papas arrugadas - 7,15 €
- Croquetas mixtas - 12,00 €
(de pulpo y calamar en su tinta, jamón)
- Gambas al ajillo - 13,00 €
- Ropa vieja de pulpo - 9,95 €
- Queso frito - 9,95 €
- Empanadilla - 3,50 €

ENTRANTES FRÍOS

- Tartar de carne madurada 22 €
- Jamón de Bellota (100%) - 25,50 €
(By Geovany Almanza)
- Gazpacho de Mango - 9,00 €
- Ensalada Salunna - 15 €
- Ceviche de atún - 22,50 €
- Ensalada de atun - 18 €
(en escabeche)

ENTRANTES CALIENTES

- Uramaki crugiente - 18 €
- Langostinos en Tempura - 15 €
- Pulpo al grill - 21 €
- Tacodecochino negro canario - 10 €
- Mejillones Frescos - 20 €
- Almejas Frescas - 25 €
- Champiñones Rellenos 12 €
(De secreto ibérico y gratinado de ajo)

CARNES

Cochinillo lechal por encargo-24h

Solomillo Angus - 25 €

Lomo Alto Dry Aged - 35 €
(400g)

Lomo Bajo Dry Aged -30 €
(300g)

Chateaubriand Angus - 30€ p.p.
(mínimo 2 personas)

Secreto Ibérico - 24 €

Hamburguesa 200g - 16,50 €
(Agus y carne madurada)

Paletilla de cordero lechal - 34 €

Chuletilla de cordero lechal - 28 €

Costillas - 20 €

DRY AGED

NACIONAL

(más de 30 días de maduración)

• Chuletón al corte - 69 € kg

SIMMENTAL PREMIUM

(más de 30 días de maduración)

• Chuletón al corte - 90 € kg

PASTAS

Lasaña de carne madurada -20 €

Pappardelle - 21 €

(Con langostino y aguacate)

Ravioli - 21 €

(Ricotta con salsa de trufa)

Tagliatelle Boloñesa - 15 €

Fideua de carne mixta - 24 €

Fideua de marisco - 24 €

ARROCES

Paella de Marisco fresco - 24 € p.p.

Paella Vegetariana - 19,50 € p.p.

Arroz Caldoso - 40 € p.p.

(con bogavante fresco)

Arroz Negro - 21,80 € p.p.

Arroz de Carne Madurada - 38,50 € p.p.

(solomillo Angus y lomo bajo Dry Aged)

Arroz Trufado - 24 € p.p.

(secreto ibérico y verdura de temporada)

Risotto parmesano - 20 €

Arroz rabo de toro - 24 €

Arroz con carabineros y vieiras - 45 €

PESCADOS

Pescado del Día - 48 € kg

Bacalao al Ajoarriero - 28 €

Bacalao a la Vizcaína - 30,80 €

Bacalao al grill -26,40 €

Nuestros platos pueden contener alérgenos. Si usted padece algún tipo de intolerancia, rogamos contacte con nuestro personal.

SALUNNA

Tapas

- Bread with Alioli - 1.75€
- Canarian Potatoes - 7.15€
- Mixed Croquettes - 12.00€
(octopus and squid ink, ham)
- Garlic Shrimp - 13.00€
- Octopus Ropa Vieja - 9.95€
- Fried Cheese - 9.95€
- Empanada - 3.50€

COLD STARTERS

- Dry aged meat tartare - 22€
- Jamon iberico - 25,50 €
(By Gesvany Almanza)
- Gazpacho de Mango - 9,00 €
- Ensalada Salunna - 15 €
- Ceviche de atún - 22,50 €
- Ensalada de atun - 18 €
(en escabeche)

HOT STARTERS

- Crunchy Uramaki- 18 €
- Tempura prawns - 15 €
- Grilled octopus - 21 €
- Canarian black pork taco - 10 €
- Fresh mussels - 20€
- Fresh clams- 25 €
- Stuffed mushrooms- 12 €
(De secreto ibérico y gratinado de ajo)

MEATS

- Suckling pig on order - 24h
Angus Fillet steak - 25 €
Ribeye Dry Aged - 35 €
(400g)
Sirloin Dry Aged - 30 €
(300g)
Chateaubriand Angus - 30€ p.p.
(minimum 2 persons)
Secreto Ibérico - 24 €
Hamburguer 200g - 16,50 €
(Angus and Dry Aged)
Shoulder of suckling lamb - 34 €
Lamb chop - 28 €
Ribs - 20 €

DRY AGED

NACIONAL

- (más de 30 días de maduración)
• Chuletón al corte - 69 € kg

SIMMENTAL PREMIUM

- (más de 30 días de maduración)
• Chuletón al corte - 90 € kg

PASTAS

- Dry aged meat lasagna - 20 €
Pappardelle - 21 €
(prawns and avocado)
Ravioli - 21 €
(Ricotta and truffle sauce)
Tagliatelle Bolognese - 15 €
Mixed Meat Fideuà - 24 €
Seafood Fideuà - 24 €

RICE

- Fresh seafood paella - 24 € p.p.
Vegetarian paella - 19,50 € p.p.
Lobster paella - 40 € p.p.
(fresh lobster)
Black rice - 21,80 € p.p.
Dry aged meat paella - 38,50 € p.p.
(angus and dry aged)
Truffled paella - 24 € p.p.
Parmesa risotto - 20 €
Rabo de toro paella - 24 €
Scarlet shrimp and scallops paella - 45 €

FISH

- Fresh fish of the day - 48 € kg
Ajoarriero Cod - 28 €
Vizcaina Cod - 30,80 €
Grilled Cod - 26,40 €

Our dishes may contain allergens. If you have any type of intolerance, please contact our staff

SALUNNA

Tapas

- Brot mit Alioli - 1,75€
- Kanarische Kartoffeln - 7,15€
- Gemischte Krokette - 12,00€
(Tintenfisch und
Tintenfischfarbe, Schinken)
- Knoblauchgarnelen - 13,00€
- Krake Ropa Vieja - 9,95€
- Gebratener Käse - 9,95€
- Empanada - 3,50€

KALTE VORSPFEISEN

- Dry aged meat tartare - 22 €
- Jamon iberico - 25,50 €
(By Geovany Almanza)
- Mango-Gazpacho - 9,00 €
- Salunna-Salat - 15 €
- Thunfisch-Ceviche - 22,50 €
- Thunfischsalat - 18 €
(en escabeche)

WARME VORSPEISEN

- Crunchy Uramaki - 18 €
- Tempura-Garnelen - 15 €
- Gegrillter Oktopus - 21 €
- Kanarisches schwarzes Schweinefleisch-Taco - 10 €
- Frische Miesmuscheln - 20 €
- Frische Venusmuscheln - 25 €
- Gefüllte Champignons - 12 €
(Vom iberischen Schwein und gratiniertem Knoblauch)

Fleischsorten

- Spanferkel auf Bestellung - 24h
Angus Fillet steak - 25 €
Ribeye Dry Aged - 35 €
(400g)
Sirloin Dry Aged - 30 €
(300g)
Chateaubriand Angus - 30€ p.p.
(minimum 2 persons)
Secreto Ibérico - 24 €
Hamburger 200g - 16,50 €
(Angus und Dry Aged)
Schulter vom Milchlamm - 34 €
Lammkotelett - 28 €
Rippen - 20 €

DRY AGED

NACIONAL

- (más de 30 días de maduración)
• Chuletón al corte - 69 € kg

SIMMENTAL PREMIUM

- (más de 30 días de maduración)
• Chuletón al corte - 90 € kg

NUDLN

- Lasagne mit dry aged Fleisch - 20 €
Pappardelle - 21 €
(Garnelen und Avocado)
Ravioli - 21 €
(Ricotta adn truffle sauce)
Tagliatelle Bolognese - 15 €
Gemischte Fleisch-Fideuà - 24 €
Meeresfrüchte-Fideuà - 24 €

REIS

- Frische Meeresfrüchte-Paella - 24 € p.P.
Vegetarische Paella - 19,50 € p.P.
Hummer-Paella - 40 € p.P.
(fresh hummer)
Black rice - 21,80 € p.p.
Dry aged meat paella - 38,50 € p.p.
(angus und dry aged)
Trüffel-Paella - 24 € p.P.
Parmesan-Risotto - 20 €
Ochsenschwanz-Paella - 24 €
Paella mit Kaisergranat
und Jakobsmuscheln - 45 €

FISCH

- Frischer Fisch des Tages - 48 € kg
Ajoarriero Kabeljau - 28 €
Vizcaina Kabeljau - 30,80 €
Grilled Kabeljau - 26,40 €

Unsere Gerichte können Allergene enthalten. Wenn Sie eine Unverträglichkeit haben, kontaktieren Sie bitte unser Personal.