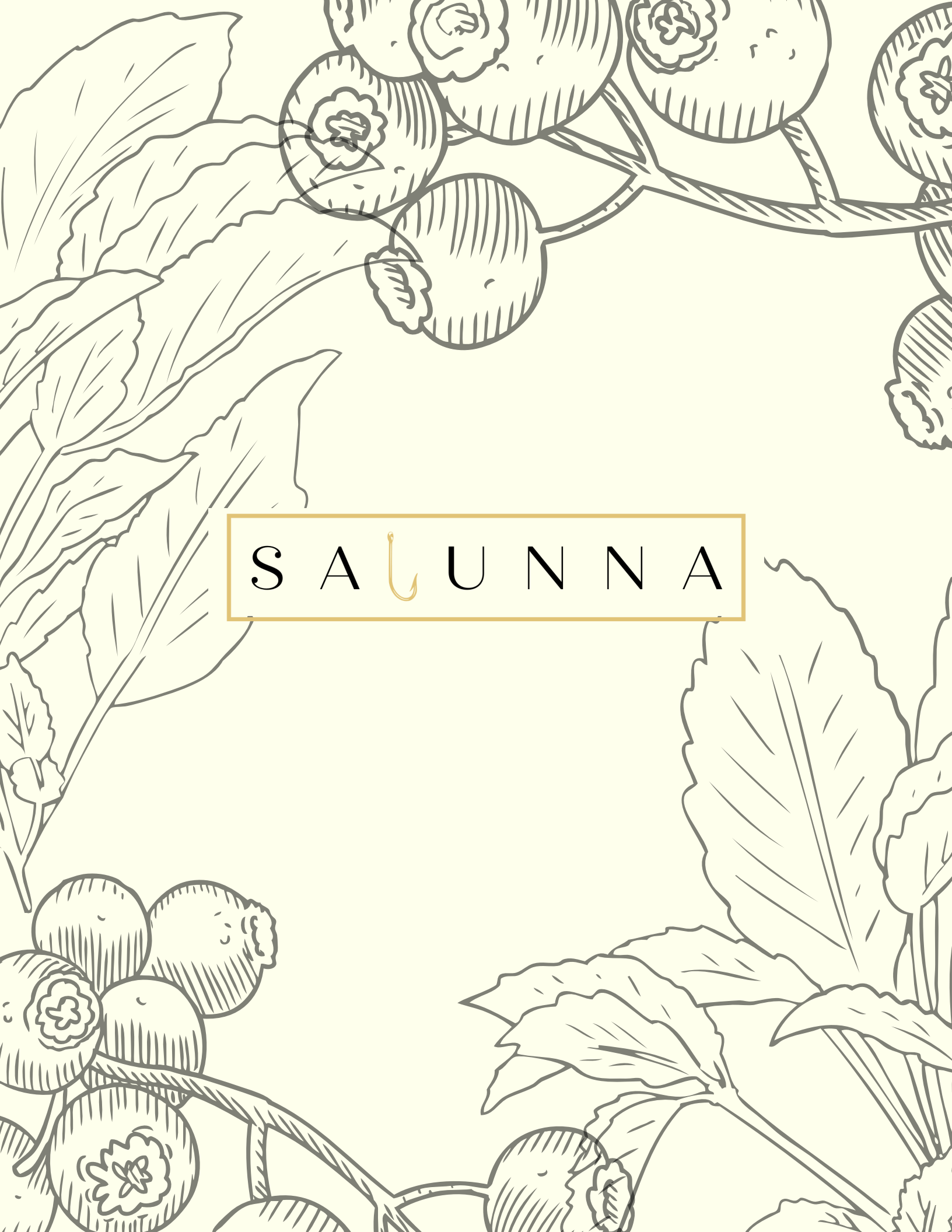




S A U N N A

SALUNNA

TAPAS

- Pan con alioli - 1,75€
- Papas arrugadas - 7,15 €
- Croquetas mixtas - 10,00 €
(de pulpo y calamar en su tinta, jamón)
- Gambas al ajillo - 10,00 €
- Ropa vieja de pulpo - 9,95 €
- Queso frito - 9,95 €

ENTRANTES FRÍOS

- Tartar de carne madurada 20,00 €
- Jamón de Bellota (100%) - 25,50 €
(By Geovany Almanza)
- Gazpacho de Mango - 9,00 €
- Ensalada Salunna - 15 €
- Ceviche de atún - 22,50 €

ENTRANTES CALIENTES

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

CARNES

- Cochinillo lechal por encargo - 24h
Solomillo Angus - 20 €
Lomo Alto Dry Aged - 30 €
(400g)
Lomo Bajo Dry Aged - 25 €
(300g)
Chateaubriand Angus - 25 € p.p.
(mínimo 2 personas)
Secreto Ibérico - 22,50 €
Hamburguesa 200g - 16,50 €
(Agus y carne madurada)
Paletilla de cordero lechal - 32 €
Chuletilla de cordero lechal - 26 €

DRY AGED

NACIONAL

- (más de 30 días de maduración)
• Chuletón al corte - 66,00 € kg

SIMMENTAL PREMIUM

- (más de 30 días de maduración)
• Chuletón al corte - 82,50 € kg

PASTAS

- Lasaña de carne madurada - 20 €
Pappardelle - 21 €
(Con langostino y aguacate)
Ravioli - 21 €
(Ricotta con salsa de trufa)
Tagliatelle Boloñesa - 15 €

ARROCES

- Paella de Marisco fresco - 24 € p.p.
Paella Vegetariana - 19,50 € p.p.
Arroz Caldoso - 35 € 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)

PESCADOS

- Pescado del Día - 44 € kg
Bacalao al Ajoarriero - 26,40 €
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- 10,00 €
(Octopus and Jamón de bellota)
- Garlic Prawns - 10,00 €
- Ropa vieja of octopus - 9,95 €
- Fried Cheese - 9,95 €

COLD STARTERS

- Dry Aged Steak Tartar - 20 €
- Jamón de Bellota (100%) - 25,50 €
(By Geovany Almanza)
- Mango Gazpacho - 9,00 €
- Salunna Salad - 15 €
- Red Tuna Ceviche - 22,50 €

HOT STARTERS

- Crunchy Uramaki - 18,00 €
- Tempura Prawns - 15,00 €
- Grilled Octopus - 21,00 €
- Canary black pork Taco - 10,00 €
- Fresh Mussels - 15,00 €
- Fresh Clams- 20,00 €
- Stuffed Mushrooms - 10,00€
(secreto ibérico and gratinated garlic)

MEATS

Suckling Pig on request - 24h

Angus Filet Steak - 20 €

Dry Aged Ribeye - 30 €

(400g)

Dry Aged Sirloin -25 €

(300g)

Chateaubriand Angus - 25 € p.p.

(minimum 2 persons)

Secreto Ibérico - 22,50 €

Hamburger 200g - 16,50 €

(Angus and Dry Aged meat)

Shoulder of suckling lamb - 32 €

Suckling lamb chops - 26 €

DRY AGED

NACIONAL

(more than 30 days Dry Aged)

• Spanish best cut - 66,00 € kg

SIMMENTAL

PREMIUM

(more than 30 days Dry Aged)

• Spanish best cut - 82,50 € kg

PASTAS

Dry Aged meat Lasagna - 20 €

Pappardelle - 21 €

(Prawns and avocado)

Ravioli - 21 €

(Ricotta con truffle sauce)

Tagliatelle Bolognese - 15 €

RICE

Fresh seafood Paella - 24 € p.p.

Vegetarian Paella - 19,50 € p.p.

Lobster Paella - 35 € p.p.

(fresh lobster)

Black Rice - 21,80 € p.p.

Dry Aged meat Paella - 38,50 € p.p.

(Angus and Dry Aged meat)

Truffled Paella - 24 € p.p.

(secreto ibérico and fresh vegetables)

FISH

Fresh Fish of the day - 44 € kg

Ajoarriero Cod - 26,40 €

Vizcaina Cod - 30,80

Grilled Cod -26,40 €

our dishes may contain allergens. If you suffer from any type of intolerance please contact our staff.

SALUNNA

TAPAS

- Brot mit alioli - 1,75€
- Kanarische Kartoffeln - 7,15 €
- Kroketten 10,00 €
(Tintenfisch und Eichelschinken)
- Knoblauchbarnelen - 10,00 €
- Ropa vieja von octopus - 9,95 €
- Gebratener Käse - 9,95 €

KALTE VORSPEISEN

- Dry Aged Steak Tartar - 20 €
- Jamón de Bellota (100%) - 25,50 €
(By Geovany Almanza)
- Mango Gazpacho - 9,00 €
- Salunna Salat - 15€
- Thunfisch Ceviche - 22,50 €

HEIßE VORSPEISEN

- Uramaki - 18,00 €
- Tempura Garnelen - 15,00 €
- Grilled Octopus - 21,00 €
- Taco mit kanarischen schwarzen Schwein - 10,00 €
- Frische Miesmuscheln - 15,00 €
- Frische Muscheln - 20,00 €
- Gefüllte Champignons - 10,00€
(secrets ibérico mit Knoblauchgratin)

FLEISCH

Spanferkel auf Anfrage - 24h

Angus Filet Steak - 20 €

Dry Aged Ribeye - 30 €
(400g)

Dry Aged Sirloin - 25 €
(300g)

Chateaubriand Angus - 25,00 € p.p.
(mindestens 2 Personen)

Secreto Ibérico - 22,50 €

Hamburger 200g - 16,50 €
(Angus and Dry Aged Fleisch)

Shoulter vom Milchlamm - 32 €

Kotelett vom Milchlamm - 26 €

DRY AGED

NACIONAL

(mehr als 30 Tage Dry Aged)

• Spanish best cut - 66,00 € kg

SIMMENTAL PREMIUM

(mehr als 30 Tage Dry Aged)

• Spanish best cut - 82,50 € kg

NUDLEN

Dry Aged fleisch lasagne - 20 €

Pappardelle - 21 €
(Garnelen und Avocado)

Ravioli - 21 €
(Ricotta mit trüfflesauce)

Tagliatelle Boloñesa - 15 €

REIS

Paella mit Meeresfrüchten - 24 € p.p.

Vegetarische Paella - 19,50 € p.p.

Freisch Hummer Paella - 35 € p.p.

Schwarzer Reis - 21,80 € p.p.

Dry Aged Fleisch Paella - 38,50 € p.p.
(Angus und Dry Aged meat)

Getrübte Paella - 24 € p.p.
(secreto ibérico und Gemüse)

FISCH

Freisch Fisch des Tages - 44 € kg

Ajoarriero Kabeljau - 26,40 €

Vizcaina Kabeljau - 30,80 €

gegrillter Kabeljau - 26,40 €

A detailed line art illustration of a tomato vine. Several large, lobed leaves are scattered around the frame. A vine with several round tomatoes runs across the top and right. The tomatoes have a small flower-like pattern on their top. Another vine with tomatoes is in the bottom left corner. The entire illustration is in a simple, clean line style.

¡Buen provecho!

@salunnagourmetexperience