

Sali Fum/

R E S T A U R A N T



Surtido de panes con mantequilla aromatizada.	4€
Queso curado , miel, flores, tosta crujiente, rúcula y cebolleta osmotizada con cantueso.	9€
Pastel de gamba roja con su coulis, crema de ajo asado y pan de gamba.	5.5€
Coca crujiente , boniato asado, queso de cabra, espinacas y cebolla.	4€ ud.
Buñuelo de caldero de rape.	3€ ud.
Empanada de mejillón , col, sobrasada de chato murciano y mayonesa de albahaca.	4.5€ ud.




Bocadillo de maminha asada, mantequilla y crema de pimiento verde frito. 7€

Bocata de calamares fritos, mayonesa de miso/naranja. 7€

Pulpo al horno, guiso de manita de cerdo, habitas crema de tomate asado y tierra de aceitunas picantes. 18€

“Las Bravas“ crema de aceituna, alioli, salsa de kimchi y miso y jamón deshidratado. 9€ ud.





Ensalada de pollo de campo, salsa de yogur, cebolla fresca,
pipas de calabaza y calabaza asada.

***Opcion vegetariana** sin pollo

...Con helado de yogurt.

12.50€

Ensalada de Bacalao en texturas, tomate de temporada, aceitunas y rúcula. 12.50€.





Raviolis de berenjena braseada, acelga salteada y bechamel de pato.

9.50€ ud.

Confit de pato, bollito frito, melaza de granada, fruta roja, rábano blanco y pepinillo encurtido.

16.50€ 2uds.

Migas de tomate asado, huevo a baja temperatura, pescado en salazón y puré de almendra frita y ajo.

9€

Setas frescas, chacinas, pan brioche crujiente, hummus de garbanzo.

13€ ud.





Corvina, crema de all i pebre, patatas asadas y piparras.

16.50€

Atún Salvaje, salpicón de verduras y salsa de leche de coco, mejillón y azafrán.

22€





Costilla a baja temperatura glaseada con vermut y crema de ajo tierno. 17€

Magret de pato, boniato blanco asado y caramelo de mistela y clavo. 21€

Preso ibérica, aroma de romero, crema de pimiento asado y cogollo salteado. 20€

Steak Tartar (150gr) 22€.





Todos los CHOCOLATES. 8€

Namelaka de chocolate blanco y avellana tostada, uva con reducción de amontillado y galleta de guindilla. 7.5€

Cremoso turrón helado de Jijona, pan crujiente y fruta ácida. 7.5€

Manzana en texturas. 8.5€

Queso curado, miel, flores y cebolleta osmotizada con cantueso. 6€





Vino Postre

Palma Blanca Moscatel D.O. Alicante.	Por copa 3.5€ Botella 16€
Tarima Sparkling Moscatel de Alejandria D.O. Alicante.	Por copa 4€ Botella 20€
Néctar PX Pedro Ximénez. D.O. Marco de Jerez.	Por copa 3€ Botella 35€

Cavas Espumosos

Terrer de la Creu Macabeo/Xarel·lo/Parellada D.O. Penedés.	Por copa 4.5€ Botella 23€
---	------------------------------

Wiskys

Johnnie Walker BLACK LABEL 12 AÑOS Blend Scotch.	4.5€
Bulleit Rye AMERICAN RYE WISKY Kentucky Usa.	4.5€
Suntory TOKI Single Grain Nagoya Japanese Whisky.	4.5€

