

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€

Ostra Fine de Claire, muselina sriracha, aguacate y pepino encurtido con limon y vinagre 6€

Coca crujiente, boniato asado, queso de cabra, espinacas y cebolla. 4€ ud.

Buñuelo de caldero de rape. 3€ ud.

Morcilla de verano, capellan a la llama, carne de naranja y emulsion de ñora 14€ ud.





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

9,5€(2 uds)

Raviolis de Berenjena Braseada, crema de boniato especiado
y acelga salteada. **Opcion vegetariana**

9,5€(2 uds)

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

22€

“Las Bravas” crema de aceituna, alioli, salsa de kimchi
y miso y jamón deshidratado.

9€ ud.

Berberechos, puntelete , curry japones romero y shiitake

16,5€





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

12.50€

***Opcion vegetariana** sin pollo
...Con helado de yogurt.

12.50€

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

12.50€.





- Confit de pato**, bollito frito, melaza de granada, fruta roja, rábano blanco y pepinillo encurtido. 16.50€ (2 uds.)
- Migas** de tomate asado, huevo a baja temperatura, pescado en salazón y puré de almendra frita y ajo. 9€ 2uds.
- Crepe de carrillera estofada** y su jugo trufado, rucula, gremolata de tomillo. 14€ (2 uds.)
- Bocadillo de maminha asada**, mantequilla y crema de pimiento verde frito. 7€
- Bocata de calamares fritos**, mayonesa de miso/naranja. 7€



Bacalao pil pil, patata asada y chips de boniato crujiente. 17€

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€

Presa ibérica, aroma de romero, crema de pimiento asado
y cogollo salteado.

20€

Steak Tartar (150gr)

22€.





Todos los CHOCOLATES. 8€

**Torrija fría de fogaseta, crema de miel
,queso y helado de pan de higos.** 7.5€

**Turrón cremoso 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€

