



Sali Fum
RESTAURANT
CARTA



Entrantes y aperitivos

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

4€ ud.

Surtido de panes
con mantequilla aromatizada.

4€

"La Marinera". Coca de mollitas,
ensaladilla de tubérculos, sardina
ahumada, cebolla y limón en vinagre.

4€ ud.

Ostra Fine de Claire, muselina sriracha,
aguacate y pepino encurtido.

6€

Sali Fum
RESTAURANT



Tapas Calientes y Especialidades

Mollete con queso papada ibérica, gel de sidra y tomate seco.

9€

Buñuelo y fondo de caldero, rape en Semi salazón.

3.5€ uds.

"Las Bravas"
Crema de aceituna, alioli, salsa de kimchi y miso y jamón Deshidratado.

9€

Berberechos
Puntelete, Curry Japones Romero y Shiitake

16.5€

Pulpo al Horno
Guiso de Manita de Cerdo, Habitas, Crema de Tomate Asado y Tierra de Aceituna Picantes

22€

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

9.5€ 2uds.

Raviolis de berenjena braseada, crema de boniato especiado - Opción vegetariana y acelga salteada.

9.5€ 2uds.

Torrezno de Soria, crema de limón asado, lentejas crujientes y ajo negro.

9€

Crepe de carrillera estofada y su jugo trufado

Rúcula, gremolata de tomillo/limón

14€





Ensaladas

Ensalada de pollo de campo

Helado de yogur, cebolla fresca, pipas de calabaza y calabaza Asada.

12.50€

**Opción vegetariana sin pollo
con yogurt especiado - 12.50€*

Ensalada de bacalao en texturas

Tomate de temporada, aceitunas y rúcula

12.50€

Platos Principales

Atún salvaje

Con guisote de tomate, arropé y atillo de espárragos verdes.

22€

Costilla a baja temperatura

Glaseada con vermut y crema de ajo tierno.

17€

Magrete de pato

Boniato blanco asado y caramelo de mistela y clavo.

21€

Presalada ibérica aroma de romero

Crema de pimiento asado y cogollo salteado

20€

Steak tartar (150gr)

22€

Bacalao Pil Pil

Patata Asada y Chips de Boniato Crujiente

17€

Bocadillos Gourmet

- Bollito frito con salmón marinado, mayonesa de jengibre
- y cacahuete acipicante - **12€ -2 uds.**
- Bocadillo de Mamiña asada, mantequilla y crema de pimiento verde frito - **7€**
- Bocata de calamares fritos, mayonesa de miso / naranja - **7€**



Postres



Torrija fría de fogaseta

Crema de miel y queso y helado de pan de higos.

7.5€



Turrón cremoso de Jijona

Pan crujiente y fruta ácida.

7.5€



Panecillo con compota de mango

Crema agria de vainilla caramelizada y pistachos.

8.5€



Fondant chocolate

Todos los chocolates

7,5€



Queso curado

Cebolleta osmotizada con cantueso.

6€





Vinos de Postre, Cavas y Whiskys

Vino Postre

Palma Blanca

Moscatel.

Copa 3.5€

Botella 16€

D.O Alicante.

Tarima

Sparkling

Moscatel de

Alejandría.

Copa 4€

Botella 20€

D.O Alicante.

Néctar PX Pedro

Ximénez.

Copa 3€

Botella 35€

D.O Marco de Jerez.

Cavas

Espumosos

Terrer de la Creu

Macabeo/Xarel·lo

/Parellada.

Copa 4.5€

Botella 23€

D.O Penedés

Whiskys

Johnnie

Walker Black

Label 12

AñosBlend

Scotch.

6€

Bulleit

RyeAmerican

Rye Whisky

Kentucky USA.

7€

Suntory

TokiSingle

Grain Nagoya

Japanese

Whisky.

6€

Sal i Fum /
R E S T A U R A N T

Conecta Sal i Fum

www.salifum.com

Síguenos en Redes:

Facebook: Restaurante Sal i Fum

@salifumrestaurante