

La Sal
Bistro

est 2013

Arrocería

Antonio Cuadros, Chef

Entradas

Gazpacho con picatostes – 11 €

Nuestro bonito del norte escabechado en la casa (en temporada) – 9,30 €

Alérgenos: PES

Salmorejo con huevo y jamón – 11,50 €

Tomate del terreno con caballa y encurtidos – 13 €

Alérgenos: PES

Foie escabechado en la casa – 18 €

Pimientos rojos asados en la casa con caballa y hojas frescas – 16 €

Alérgenos: PES

Nuestra ensaladilla rusa – 8,50 €

Alérgenos: HUE, LAC

Ensaladilla de cangrejo y langostino – 10,50 €

Las gildas, nuestras – 2,50 €

Alérgenos: PES

Ensalada caprese con pesto – 16 €

Carpaccio de salmón marinado con encurtidos – 16 €

Alérgenos: PES

Las rabas auténticas – 12 €

Alérgenos: PES

Patatas Stroganoff – 15 €

Buñuelo de brandada de bacalao tempurizado – 7,50 €

Alérgenos: GLU, PES, HUE, LAC

Croquetas caseras de jamón – 2,60 €

Alérgenos: GLU, LAC, HUE

Gratinado de hortalizas, pescado y gambas sobre pasta brick – 17 €

Alérgenos: GLU, LAC, PES, CRU

Alérgenos

GLU – Gluten | LAC – Lácteos | HUE – Huevo | PES – Pescado | CRU – Crustáceos |
MOL – Moluscos | FRU – Frutos secos | SOJ – Soja | SES – Sésamo | CEL – Apio |
MOS – Mostaza | SUL – Sulfitos | ALT – Altramuces

Arroces

Secos (Variedad Bomba de Pego)

Mollitas de conejo al romero 19

Pata con garbanzos 19

Magret de pato con foie y boletus 22
Alérgenos: LAC

Secreto ibérico con alcachofas y setas 20

Magro con verduras de temporada 19

Kokotxas de bacalao y verduras 21
Alérgenos: PES

Atún de ijada, calamar y gambas 22
Alérgenos: PES, CRU

Melosos (Variedad Carnaroli)

Olleta Alicantina 20

De blanquet, alubia blanca, pelotas y acelgas 21
Alérgenos: GLU

De pulpo y manitas de ibérico deshuesadas 22
Alérgenos: PES

Caldero murciano de corvina, espinacas y gambas 20
Alérgenos: PES, CRU

Alérgenos

GLU – Gluten | LAC – Lácteos | HUE – Huevo | PES – Pescado | CRU – Crustáceos |
MOL – Moluscos | FRU – Frutos secos | SOJ – Soja | SES – Sésamo | CEL – Apio |
MOS – Mostaza | SUL – Sulfitos | ALT – Altramuces

Fideuà

Fideuà de jabalí con boletus – 20 €

Alérgenos: GLU

Del senyoret – 21 €

Alérgenos: PES, CRU

Vegana fresca – 20 €

Alérgenos: VEG

Gazpachos

Gazpacho de corvina – 24 €

Alérgenos: PES

De costilla ibérica y alcachofas – 20 €

Nuestros platos tradicionales

Canelones de ternera con tartufata – 21 €

Alérgenos: GLU, LAC

Los callos cocinados como antaño con garbanzos – 18 €

Las manitas estofadas y deshuesadas con su reducción – 18 €

Steak tartare a nuestra manera, o clásico – 25 €

Alérgenos: HUE

Longaniza blanca y negra con patatas fritas – 19 €

Entrecôte de ternera – 25 €

Lubina a La Sal, mínimo 2 personas – 60 €

Consultar nuestro plato de cuchara del día – 16 €

Pregunta por comida para niños

Alérgenos

GLU – Gluten | LAC – Lácteos | HUE – Huevo | PES – Pescado | CRU – Crustáceos |
MOL – Moluscos | FRU – Frutos secos | SOJ – Soja | SES – Sésamo | CEL – Apio |
MOS – Mostaza | SUL – Sulfitos | ALT – Altramuces



La Sal Bistro

est 2013

Arrocería

Antonio Cuadros, Chef

Gracias por su inestimable visita a La Sal Bistro.

Coste: 0,50€ por recipiente y 0,10€ por bolsa.

Desde el 1 de Enero de 2023, es obligatorio el cobro de los recipientes de plástico de un solo uso(Art. 55 ley 7/2022 de 8 de Abril).

Precios expresados en euros. 10% IVA incluido.

www.lasalbistro.eu

Instagram: lasal.bistro Facebook: bistro.lasal Telefon: 661 53 48 42