



La Sal Bistro

est 2013

Arrocería

Antonio Cuadros, Chef



Entrées

Notre bonite du Nord marinée maison (en saison) – 9,3

Allergènes : POI

Tomate du terroir avec maquereau et cornichons – 13

Allergènes : POI

Poivrons rouges rôtis maison avec maquereau et jeunes pousses – 16

Allergènes : POI

Notre salade russe traditionnelle – 8,5

Allergènes : OEU, LAI

Les Gildas (faites maison) – 2,5

Allergènes : POI

Carpaccio de saumon mariné avec cornichons – 16

Allergènes : POI

Les véritables rabas (anneaux de calamar) – 12

Allergènes : POI

Beignets de brandade de morue en tempura – 7,5

Allergènes : GLUT, POI, OEU, LAI

Croquettes maison au jambon – 2,6

Allergènes : GLUT, LAI, OEU

Gratin de légumes, poisson et gambas sur pâte brick – 17

Allergènes : GLUT, LAI, POI, CRU

Clés des Allergènes

GLUT – Gluten | LAI – Produits laitiers | OEU – Œuf | POI – Poisson | CRU – Crustacés |
MOL – Mollusques | FRU – Fruits à coque | SOJ – Soja | SES – Sésame | CEL – Céleri |
MOU – Moutarde | SUL – Sulfites | LUP – Lupin

Riz

Riz Secs (variété Bomba de Pego)

Miettes de lapin au romarin – 19

Jarret de porc aux pois chiches – 19

Magret de canard au foie gras et cèpes – 22

Allergènes : LAI

Secreto ibérique aux artichauts et champignons – 20

Épaule de porc aux légumes de saison – 19

Kokotxas de morue aux légumes – 21

Allergènes : POI

Ventresca de thon, calamar et gambas – 22

Allergènes : POI, CRU

Riz Crémeux (variété Carnaroli)

Olleta Alicantina (ragoût typique) – 20

Avec saucisse blanquet, haricot blanc, boulettes et bettes – 21

Allergènes : GLUT

Avec poulpe et pieds de porc ibérique désossés – 22

Allergènes : POI

Caldero murciano à la corvina, épinards et gambas – 20

Allergènes : POI, CRU

Clés des Allergènes

GLUT – Gluten | LAI – Produits laitiers | OEU – Œuf | POI – Poisson | CRU – Crustacés |
MOL – Mollusques | FRU – Fruits à coque | SOJ – Soja | SES – Sésame | CEL – Céleri |
MOU – Moutarde | SUL – Sulfites | LUP – Lupin

Fideuà (Paella de Nouilles)

Fideuà de sanglier aux cèpes – 20

Allergènes : GLUT

Fideuà “Del Senyoret” (fruits de mer décortiqués) – 21

Allergènes : POI, CRU

Fideuà végétalienne – 20

Allergènes : VEG

Gazpachos

Gazpacho de corvina – 24

Allergènes : POI

Gazpacho de côte ibérique et artichauts – 20

Plats Traditionnels

Cannellonis de bœuf à la sauce truffée – 21

Allergènes : GLUT, LAI

Callos (tripes) cuisinés à l’ancienne avec pois chiches – 18

Pieds de porc mijotés et désossés avec leur réduction – 18

Steak tartare (maison ou classique) – 25

Allergènes : OEU

Consulter notre plat du jour – 16

Demander les plats pour enfants

Clés des Allergènes

GLUT – Gluten | LAI – Produits laitiers | OEU – Œuf | POI – Poisson | CRU – Crustacés |
MOL – Mollusques | FRU – Fruits à coque | SOJ – Soja | SES – Sésame | CEL – Céleri |
MOU – Moutarde | SUL – Sulfites | LUP – Lupin



La Sal Bistro

est 2013

Arrocería

Antonio Cuadros, Chef

Merci de votre visite à La Sal Bistro

Frais : 0,50 € par récipient et 0,10 € par sac.

Depuis le 1er janvier 2023, la facturation des contenants à usage unique est obligatoire (Art. 55 Loi 7/2022 du 8 avril).

Tous les prix sont en euros. TVA 10 % incluse.

Veillez demander à notre personnel en cas de doute sur les allergènes.

www.lasalbistro.eu

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