



La Sal Bistro

“El arte de la buena cocina se traduce en platos que no solo alimentan, sino que también inspiran y emocionan llegando a crear una huella indeleble en la memoria del paladar”.

-Antonio Cuadros, Chef.

TAPAS Y APERITIVOS

Gildas elaboradas en el bistro	3
Foie fresco de pato escabechado en la casa con tostas y mermelada	15
La rilette de pato con tostas y hojas frescas	13
Tomate raf con bonito en aceite y encurtidos	13
Anchoas del Cantábrico selección especial con tartar de tomate	14
Pimientos del terreno asados en parrilla con bonito en aceite	16
Cata de aceites con nuestros panes (picual, royal y arbequina)	10/pax
Jamón ibérico compota de tomate y pan tostado	16 - 24
Nuestro bonito del norte escabechado en la casa (temporada)	9,8
La ensaladilla rusa del bistro	7 - 9,5
Rabas de calamar como las de Cantabria con puré de cebolla y ali-oli	17
Sardina ahumada con tomate y pan de cristal	7,2
Croquetitas de jamón ibérico nueva receta	2 - 12
Huevos de campo estrellados con patatas fritas caseras y torreznos de Soria	16
Tortilla de patatas al punto con patata monalisa confitada en aceite de oliva y cebolla deshidratada mediana	12/med 17/grn

Precios expresados en euros. 10% IVA incluido.

LOS PRINCIPALES DEL BISTRO

Rodaballo entero a la parrilla con bilbaína 1.500gr (2 pax)	28/pax
Lubina a la sal (2 pax)	28/pax
Butifarra de la Vega Baja a la parrilla con judías	18
Rabo de ternera entero estofado en rustidera 1.500gr (2pax)	25/pax
Solomillo de vaca a la parrilla con foie fresco, puré de manzana y jugo ibérico	25
Entrecot de ternera a la parrilla con salsa de trompetas	25
Steak tartar de solomillo de vaca cortado a cuchillo	25



TRADICIÓN

El canelón xxl relleno de ternera y tartufata con bechamel trufada	19
Manitas de ibérico deshuesadas y cocinadas a fuego lento con su jugo	18
Nuestros callos y patas guisados con garbanzos	18
Consultar nuestro plato de cuchara del día	16

Precios expresados en euros. 10% IVA incluido.

NUESTROS ARROCES Y FIDEUÁ

· Mínimo dos pax y una variedad por mesa ·

Arroz con kokotxas de bacalao y verduras	19/pax
Caldero murciano de corvina con espinacas frescas y gambas	19/pax
Arroz meloso de raya con alcachofas y coliflor	20/pax
Arroz con mollitas de conejo al romero	18/pax
Arroz con pata y garbanzos	18/pax
Arroz con magret de pato, foie fresco y boletus	20/pax
Fideuá de jabalí con setas	19/pax
Arroz meloso de manitas y pulpo (variedad marisma)	19/pax
Arroz meloso con huevas de txoko, acelgas y gambas	19/pax



POSTRES CASEROS

En nuestra tradicional cocina elaboramos a diario exquisitos postres caseros.

Por favor, no dude en consultar los postres a degustar para la ocasión.

Gracias por su inestimable visita a La Sal Bistro.

Precios expresados en euros. 10% IVA incluido.