# SÁLVORA

BEACH BAR

Comparte tu experiencia en Redes

@salvorapuerto

Food

# SÁLVORA

BEACH BAR

Menú

Almuerzos: 13:00h a 17:00h | Cenas 20:30h a 00:00h

## Charcutería

Jamón Ibérico de Bellota cortada a cuchillo acompañado de pan de mantequilla y salmorejo (1,3,7) 24,00€

Chorizo de buey EL CAPRICHO y almendra laminada tostada (8) M: 6,50€ R: 12,00€

Chicharrón de Cádiz, lima y sal en escamas M: 6,00€ R: 11,00€

Tabla de quesos afinados acompañado de membrillo (queso San Simón, queso de oveja gran reserva, queso semicurado payoyo y queso azul Valdeón) (7) M: 8,00€ R: 16,00€

## Entrantes

Gilda con anchoa del cantábrico 00 y tomate seco (4,12) U: 3,50€

Ensaladilla de gamba blanca al ajillo, huevas de salmón y panipuri (1,2,3,4,6,12) M: 6,50€ R: 13,00€

Papas aliñas con atún rojo en escabeche de pimienta de Sichuan y citronela (4,12) M: 6,50€ R: 12,50€

Paté de centolla gallega con tostas de mantequilla y alioli de lima (1,2,3,6,7) M: 5,50€ R: 11,00€

Guacamole kasero, gamba cristal frita, nueces garrapiñadas y totopos de maíz negro (2,6,7) M: 6,50€ R: 12,50€

Tortilla de patata de huevos camperos guisada en salsa al Jerez (1,3,7,9,10,12) 9,00€

## Huerta

Salmorejo cremoso de tomate ecológico, tacos de jamón de bellota y queso payoyo rallado (1,4,12) 8,50€

Berenjena glaseada en miso, yogurt de hierbas, pesto de rúcula, ajetes y hierbas frescas (6,7,8,10,11,12) 11,50€

## LOS BOCADOS DE Sálvora

Croqueta de jamón ibérico, leche fresca de vaca y panko (1,2,3,4,7,14) U: 1,80€

Taco de carrillera al PX, emulsión de cardamomo, cebolla roja encurtida en vinagre de arroz y arroz frito salvaje (1,3,12) U: 4,90€

Brioche tostado, atún rojo de almadraba y mayonesa de jengibre (1,3,4,6,8,10,11,12) U: 6,50€

Pepito SALVORA: bollo de mantequilla, secreto ibérico a baja temperatura, queso ahumado, pimiento frito y emulsión de ajo asado (1,3,6,7) U: 6,50€

U: Unidad | M: Media | R: Ración

Comparte tu experiencia @salvorapuerto

## Pescaíto frito

Cazón en adobo limeño/gaditano (1,2,4,12,14) M: 7,50€ R: 14,50€

Calamar de potera frito entero y cortado en anillas (1,2,4,14) R: 23,00€

Pescaito de la bahía frito según mercado (boquerones, acedias, pijotas, puntillitas) (1,2,4,14) S/M

Pescado frito a la gaditana acompañado de ensalada de rúcula y frutos rojos (lubinas, doradas, borriquetes, urtas, pargos, etc.) (1,2,4,14) S/M

Toda nuestra fritura se realiza con pescados frescos en aceite limpio del día y con harina *"El Vaporcito"*

## De la mar

Calamar de la bahía a la plancha con su bilbaína al amontillado, piquillos caramelizados y maíz tatemado (2,12) 25,00€

Pescado S/M a la espalda, refrito de ajos tiernos al oloroso y patatas al romero y beurre noir (4,7) S/M

## Del campo

Albóndigas de carne madurada y panceta de bellota guisadas en salsa al jerez y dados de papas fritas (1,2,3,4,8,9,10,11,12,14) M: 6,50€ R: 13,00€

Pimientos del piquillo relleno de vaca vieja con bechamel payoyo/cardamomo y shitake encurtidas en Mirin (4,6,7,8,10,12) U: 4,50€ R: 13,50€

Secreto ibérico a baja temperatura, chirivía, mostaza de hierbas y jugo de carne al cream1 (1,7,9,10,12) 19,00€

Doble smash Burger SALVORA (dos piezas de carne de txuleta madurada, pepinillos agridulces, queso San Simón y nuestra salsa secreta) (1,2,3,4,6,7,10,12,14) 12,50€

Lomo bajo PREMIUM seleccionado de cárnicas GUIKAR (450 gr) acompañado de pimientos fritos y patatas fritas (1,2,4,7,14) 32,00€

## Guarniciones

Patatas fritas caseras (1,2,4,14) 3,90€

Patatas baby asadas al romero y beurre noir (7) 4,50€

Pimientos del padrón fritos y sal en escamas (1,2,3,4,14) 4,50€

## Postres

Tarta de queso Sálvora y frutos rojos (3,6,7,12) 6,50€

Tartas de chocolate y aroma de naranja (3,6,7,12) 6,50€

Milhojas de curry de madrás, chantilly de vainilla y crujiente de galleta de mantequilla (1,7) 6,50€

## Sálvora kids

Dos huevos fritos con patatas fritas (1,2,3,4,14) 7,50€

Doble cheese Burger con doble de queso (1,2,3,4,7,14) 10,00€

## Alérgenos

#1 Gluten | #2 Crustáceos | #3 Huevo | #4 Pescado #5 Cacahuetes | #6 Soja #7 Lácteos | #8 Frutos de cáscara | #9 Apio | #10 Mostaza | #11 Granos de sésamos | #12 Dióxido de azufre y sulfitos #13 Altramuces | #14 Moluscos.

*INFORME A NUESTRO PERSONALDE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTICIA.*

U: Unidad | M: Media | R: Ración

*Por características de la instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles a contener de manera directa o a través de contaminación cruzada algún tipo de alergeno.

*Este establecimiento cumple con el real decreto 1420/2006, sobre la prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca
(todos los productos de la pesca que se consumen crudos o semicrudos han sido previamente congelados)

*Las patatas fritas tienen trazas de gluten debido a que se fríen en el mismo aceite productos con gluten.