

Nuestra visión del Mediterráneo

SALICORNIA

## APERITIVOS

Para abrir boca

✂ "CRACKER MEDITERRÁNEO" 10 € Papel de arroz, mascarpone de albahaca, tomate, anguila ahumada y parmesano	PATÉ MARINO 12 € de bonito en escabeche
✂ "MOLCAJETE" DE GUACAMOLE 13,50€ Ensalada de algas, maíz, jalapeños y totopos	✂ SALMOREJO 12 € con trampó y tomates cherry especiados
CROQUETAS NEGRAS DE CALAMAR 2,50 €/u	✂ SUPER ENSALADA 14,50 € Hojas verdes, brócoli, bimi, kale, aguacate, cacahuetes, quinoa y vinagreta de mostaza
Pan, aceitunas y alioli 3,50 € Pan sin gluten 3,50 €	



## HORNO 'MI BRASA' DE CARBÓN

En busca del fuego, regreso a los orígenes

PESCA DEL DÍA s/m Pescado y marisco a la brasa acompañado de nuestra "Agua de Lourdes" y tumbet mallorquín	
PULPO DE ROCA MALLORQUÍN 21 € aliñado con "tap de cortí", alioli de tinta y mojo rojo	
✂ ATÚN ROJO "BLUEFIN" 26 € con "tumbet" y tomate picante	
BOGAVANTE ASADO (pieza entera) 90 €/kg con cebolla dulce frita y hojas verdes	
STEAK TARTAR DE VACA MADURADA 22 € ahumado con mantequilla Café de París	
SOLOMILLO DE VACA MADURADA DE "OYARZUN" 26 € con puré de patatas especial, cebolla tierna y salsa Café de París	
✂ CHULETÓN SIN HUESO DE VACA MADURADA DE OYARZUN (1/2 Kg.) 42 € acompañado de hojas verdes y patatas fritas	

## PLATOS DEL MAR

Lanzando redes

COCA MALLORQUINA 12 € La nuestra, con trampó + Pescado del día soasado (+4€)	"FISH AND CHIPS", NUESTRA VERSIÓN DEL "PESCAÍTO FRITO" 19,50 € Pescados y mariscos fritos acompañados con patatas crujientes y una mayonesa de raifort
MEJILLONES DE ROCA 13,50 € con emulsión de sobrasada mallorquina "Can Company", hinojo marino y piel de naranja	EL BOGAVANTE "FORMENTERA STYLE" 90 €/kg Bogavante frito con huevo, patatas y pimientos (mín. 2 pax)
✂ TARTAR DE ATÚN ROJO "BLUEFIN" 25 € con "patata causa", alga nori y tobiko	

## ARROCES & FIDEUÁ

Utilizamos dos variedades de arroz según la elaboración: Bomba o Carnaroli

Para elaborar nuestros arroces necesitamos 35 mins. aprox.

✂ ARROZ SECO 21,50 € de pescado y marisco (mín. 2 pax)	✂ RISSOTO VEGANO 19 € con verduras, setas y algas
FIDEUÁ "A LA LLAUNA" 21,50 € con calamar y alioli de azafrán También en ración individual	✂ ARROZ "ACQUERELLO" 30 € MELOSO DE BOGAVANTE con azafrán (mín. 2 pax)

TAMBIÉN PARA LLEVAR

## POSTRES

De agua dulce

FERRERO XL 8 € de chocolate y kikos	CHEESECAKE 8 € de gorgonzola, con manzana verde y pistacho
✂ TOCINILLO DE PASIÓN 8 € Tartar de piña y espuma de coco	NARANJA HELADA 8 € Naranja, mango, jengibre y crumble
SORBETES Y HELADOS VARIADOS 6 € de la "Gelateria Colonial"	TRUFAS DE CHOCOLATE BLANCO 4,50 € TRUFAS DE CHOCOLATE 4,50 €



✂ Apto celiacos

✂ Apto veganos

Para información sobre alérgenos e intolerancias consulte con su camarero

IVA incluido

@salicorniarestaurant