



AMANIDES

Amanida variada d'enciams amb alvocat, parmesà i fruits secs – 8,75€

Amanida de baby espinacs i tomàquet amb formatge de cabra caramel·litzat –8,75€

Amanida de mâche amb salmó fumat, mango i pinyons – 9,25€

Amanida de rúcula i peres amb pernil ibèric i mozzarella de búfala – 9,50€

Esquiexada de bacallà amb llagostins i romesco – 9,90€

ENTRANTS

Crema de carbassa i moniato amb mascarpone i cruixent de pernil – 7,70€

Torrades de pa de nous amb culis de tomàquet i pernil ibèric – 10,50€

Carpaccio de carbassó amb anacards, tomàquets cherry i encenalls de pernil ibèric – 9,25€

Humus d' alvocat amb seitons, crudités i melmelada de tomàquet – 8,50€

Foie d'ànec mi-cuit amb compota de poma i torrades – 12,50€

Mil fulls de patates i botifarra del perol amb salsa de ceps – 10,50€

Pasta fresca saltejada amb gambes i alls – 9,00€

Terrina d'albergínies amb formatge de cabra gratinat – 9,50€

Risotto amb bolets, espàrrecs verds i formatge manxec – 9,90€



PEIXOS

Carpaccio d'emperador amb salsa d'anxoves i cruixent de porros – 13,50€

Llobarro a la donostiarra amb patates i tomàquet confitat – 16,50€

Salmó farcit de gorgonzola i tomàquet amb peres caramel·litzades – 15,90€

Calamars a la planxa amb mongetes del ganxet i allioli de la seva tinta – 16,50€

Filet de bacallà amb confitura de pebrots i muselina d'alls gratinada – 16,50€

Brotxeta de rap i llagostins amb salsa de tomàquet sec – 18,50€

Tonyina a la planxa amb verduretes i salsa de soja i gingebre – 18,50€

CARNS

Carpaccio de bou amb vinagreta de llimona, tàperes i parmesà – 14,50€

Pit de pollastre farcit de fruits secs amb salsa de moscatell – 13,50€

Hamburguesa de vedella amb puré de pera i sostre de foie gratinat – 15,50€

Confit d'ànec amb salsa d'oporto i mini-pastanagues – 16,50€

Costelletes de xai amb salsa de mostassa i mel amb mil fulls de patates – 18,50€

Filet de bou a la planxa amb trinxat de la Cerdanya i salsa de

pebre verd / gorgonzola – 21,00€

SUGGERIMENTS DEL DIA A LA PISSARRA

Si teniu alguna al·lèrgia alimentària, si us plau, informeu al cambrer

10% de IVA inclòs

www.elsalonrestaurant.com



LES POSTRES

Sorbets

Llimona verda amb cava

Mandarina de Sicília 4,95€

Gelats

Vainilla al Caramel

Xocolata negra

Festucs 5,00€

De la casa

Crema Catalana - 5,50€

Tatin de poma amb crema de llet - 5,50€

Tarta de formatge amb mermelada de nabius - 5,75€

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla - 5,75€

Assortiment de formatges amb mermelada - 7,50€

Vins per les postres

Moscatell Bornos SB Semi dolça Rueda - 2,50€

Oporto Noval Ruby - 3,00€

Castaño dulce Moscatel Yecla - 3,50€

Solera Garnacha vi dolç natural (Gran reserva) Empordà - 3,50€

Coffee Drinks

Cubano: Rom, crema de cacau, cafè i crema de llet fresca - 5,00€

Cee Dee: Kahlúa mandarina, gin, cafè i crema de llet fresca - 5,00€

Irlandès: Whisky Irlandès, cafè i crema de llet fresca - 5,00€

French: Sucre, Calvados, Cafè i crema de llet fresca - 5,00€

10% de IVA inclòs

www.elsalonrestaurant.com



Blancs

Selecta (Macabeo, Parellada) 18 D.O. Penedès	13,50€
Palacio de Bornos (Verdejo) 18 D.O. Rueda	16,50€
Colors (Chardonnay, Macabeo) 18 D.O. Costers del Segre	17,00€
Fenomenal (Verdejo, Viura) 18 D.O. Rueda	17,50€
Violet (Xarel·lo) (Ecologic) 18 D.O. Penedès	18,00€
Martivilli (Sauvignon Blanc) 18 D.O. Rueda	18,50€
Chan de Rosas (Albariño) 18 D.O. Rías Baixas	18,75€
Abadal Blanc (Picapoll, Chardonnay) 18 D.O. Pla de Bages	20,00€
Martín Códax (Albariño) 18 D.O. Rías Baixas	21,50€

Rosats

Castillo de Monjardin (Merlot) 18 D.O. Navarra	13,50€
Luis Alegre (Tempranillo) 18 D.O. Rioja	15,50€
QUIKE (Garnacha, Marcellan) 18 D.O. Catalunya	17,00€

Caves

Selecta Brut Nature	15,00€
Oriol Rossell Brut Trepas ROSE	21,00€
Mas Codina Brut Nature RESERVA	18,50
Oriol Rossell Brut Nature RESERVA	22,00€
Gramona Imperial Brut Nature GRAN RESERVA	30,00€

Champagne

Baron-Fuente Brut GRANDE RESERVE	40,00€
----------------------------------	--------

També us podem oferir vi i cava en copa. Si us plau, adreceu-vos al cambrer.



Negres

- Castillo de Monjardín Tintico (Tempranillo) 18 D.O. Navarra 14,00€
Un Culin (Mencia) 18 D.O. Bierzo 16,00€
El Quintanal Roble (Tempranillo) 18 D.O. Ribera del Duero 17,00€
Sierra Cantabria Selección (Tempranillo) 18 D.O. Rioja 17,50€
Monjardin El Cerezo (Pinot Noir) 17 D.O. Navarra 18,50€
Vilosell (Syrah, Garnacha) 17 D.O. Costers del Segre 18,50€
Petit Pissarres (Cabernet, Cariñena, Syrah y Ganacha) 17 D.O.Q, Priorat 19,00€
- Solergibert (Cab. Sauvignon, Cab. Franc) Reserva 11 D.O. Pla de Bages 19,00€
Diaz Bayo (Tempranillo) Criança 16 D.O. Ribera del duero 19,50€
Tramp (Syrah, Garnacha, Monastrell, Marcellan) 16 D.O. Catalunya 19,50€
Marques de Tomares (Tempranillo, Mazuelo, Graciano) crianza 17 D.O. Rioja 20,00€
Vessants (Cab Sauvignon, Merlot) (**Sin Sulfitos**) Criança 09 D.O. Montsant 21,00€
Rocaplana Crianza (Syrah) 17 D.O. Penedès 21,50€
Bellmunt (Garnacha, Cariñena, Cabernet sauvignon) 16 D.O.Q, Priorat 24,00€

Vins Especials

- El Salón (Viticultura Orgánica)** 17 D.O. Penedès 21,00€
Atalayas de Golban 15 (Tempranillo) D.O. Ribera del duero 25,00€
Alcor 12 (Syrah, Garnatxa, Cabernet, Marcellan) D.O. Catalunya 28,00€
Remelluri (Tempranillo, Garnacha, Graciano, Viura y Malvasia) Reserva 11 D.O. Rioja 30,00€
Les Terrasses (Cariñena, Garnacha, Cabernet sauvignon, Syrah) 17 D.O.Q Priorat 40,00€

Cocktails

- Aperol / Campari spritz 5,50€
Amaretto Sour 5,50€
Negroni / Americano 6,00€
Old Fashioned 6,00€
Mojito 6,00€

10% de IVA inclòs

www.elsalonrestaurant.com