



ENSALADAS

- Ensalada variada de lechugas con aguacate, parmesano y frutos secos - 8,75€
- Ensalada de baby espinacas y tomate con queso de cabra caramelizado – 8,75€
- Ensalada de mâche con salmón ahumado, mango y piñones – 9,25€
- Ensalada de rúcula y peras con jamón ibérico y mozzarella de búfala – 9,50€
- Esqueixada de bacalao con langostinos y romesco – 9,90€

ENTRANTES

- Crema de calabaza y boniato con mascarpone y crujiente de jamón – 7,70€
- Tostaditas de pan de nueces con culis de tomate y jamón ibérico – 10,50€
- Carpaccio de calabacín con anacardo, tomates cherry y virutas de
Jamón ibérico 9,25€
- Humus de aguacate con boquerones, crudites y mermelada de tomate – 8,50€
- Foie de pato mi-cuit con compota de manzana y tostaditas – 12,50€
- Mil hojas de patatas y butifarra del perol con salsa de ceps – 10,50€
- Pasta fresca salteada con gambas y ajos – 9,00€
- Terrina de berenjenas con queso de cabra gratinado – 9,50€
- Risotto con setas, espárragos verdes y queso manchego – 9,90€



PESCADOS

- Carpaccio de emperador con salsa de anchoas y crujiente de puerros – 13,50€
- Filete de lubina a la donostiarra con patatas y tomate confitado – 16,50€
- Salmón relleno de gorgonzola y tomate con peras caramelizadas – 15,90€
- Calamar a la plancha con alubias de ganxet y allioli de su tinta - 16,50€
- Filete de bacalao con confitura de pimientos y muselina de ajos gratinada -16,50€
- Brocheta de rape y langostinos con salsa de tomate seco – 18,50€
- Atún a la plancha con verduritas y salsa de soja y jengibre – 18,50€

CARNES

- Carpaccio de buey con vinagreta de limón, alcaparras y parmesano – 14,50€
- Pechuga de Pollo relleno de frutos secos con salsa de moscatel – 13,50€
- Hamburguesa de ternera con puré de pera y foie gratinado – 15,50€
- Confit de pato con salsa de oporto y baby-zanahorias – 16,50€
- Costillas de cordero con salsa de mostaza y miel con mil hojas de patatas – 18,50€
- Solomillo de buey a la plancha con trinxat de la Cerdanya y salsa de Pimienta verde / gorgonzola - 21,00€

SUGERENCIAS DEL DIA EN LA PIZARRA

Si tenéis alguna alergia alimentaria, por favor, informad al camarero

10% de IVA incluido

www.elsalonrestaurant.com



LOS POSTRES

Sorbetes

Limón verde con cava

Mandarina de Sicilia 4,95€

Helados

Vainilla al Caramelo

Chocolate negro

Pistacho 5,00€

De casa

Crema Catalana - 5,50€

Tatin de manzana con crema de leche - 5,50€

Tarta de queso con mermelada de arándanos - 5,75€

Coulant de chocolate con helado de vainilla - 5,75€

Surtido de quesos con mermelada - 7,50€

Vinos para los postres

Moscatel Bornos SB Semi dulce Rueda - 2,50€

Oporto Noval Ruby - 3,00€

Castaño dulce Moscatel Yecla - 3,50€

Solera Garnacha vino dulce natural (Gran reserva) Empordà - 3,50€

Coffee Drinks

Cubano: Ron, crema de cacao, café y crema de leche fresca - 5,00€

Cee Dee: Kahlúa mandarina, gin, café y crema de leche fresca - 5,00€

Irlandés: Whisky Irlandés, café y crema de leche fresca - 5,00€

French: Azúcar, Calvados, Café, crema de leche fresca - 5,00€

10% de IVA incluido

www.elsalonrestaurant.com



Blancos

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) (Ecológic) 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€

Rosados

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€

Cavas

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€
----------------------------------	--------

También os podemos ofrecer vino y cava en copa. Por favor, consulten con el camarero



Tintos

- 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€

Vinos Especiales

- 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 incluido

www.elsalonrestaurant.com