

Sala

# CARTA

RESTAURANTE  
Y TAPAS

# ENTRANTES

GILDA *PIEZA*  

ANCHOAS *8 PIEZAS (RACIÓN)* 

BOQUERONES CON ANCHOAS *8 PIEZAS (RACIÓN)*  

BOQUERONES EN VINAGRE *8 PIEZAS (RACIÓN)*  

ALMEJAS AL NATURAL EN CONSERVA *LATA*  

CAVIAR (OSCIETRA) *LATA DE 30 GRS.*  

MEJILLONES EN ESCABECHE  
*LATA 6 · 8 PIEZAS / LATA 4 · 6 PIEZAS*  

NAVAJAS AL NATURAL EN CONSERVA *LATA*  

SARDINILLAS EN ACEITE *LATA*  

BRICK DE PIMIENTOS RELLENOS CON SALSA  
DE CARABINEROS  
*4 PIEZAS (RACIÓN)*     

CHAPATA DE CALAMARES ANDALUZA   

CHAPATA DE SARDINILLAS CON SALMOREJO   

CHAPATA DE SOLOMILLO CON TOMATE  
O SALSA DE CABRALES  

TAPA VENTRESCA, PIMIENTOS Y AGUACATE SOBRE  
PAN DE CRISTAL     

TAPA DE TARTAR DE SALMÓN Y TOMATE SOBRE  
PAN DE CRISTAL     

CROQUETAS CASERAS  
*10 PIEZAS (RACIÓN)*         

MINI CROQUETAS DE BOLETUS Y TRUFA BLANCA  
*16 PIEZAS (RACIÓN)*      

FOIE DE PATO MI·CUIT  

PULPO GALLEGA 

SALPICÓN DE MARISCO  
(GAMBAS, LANGOSTINOS Y PULPO)   

# ENSALADAS

CANÓNICOS CON FRAMBUESA, FOIE, QUESO  
Y TOMATE CHERRY  

COGOLLOS CON VENTRESCA *4 PIEZAS (RACIÓN)*  

ENSALADA MIXTA  

ENSALADILLA DE LANGOSTINOS     

ESPÁRRAGOS D.O. NAVARRA 

ISLA DE AGUACATE CON GAMBAS Y SALMOREJO  

TOMATE PELADO (*RAF O CORAZÓN DE BUEY*) 

# ARROCES

    

ARROZ CALDOSO CON CARABINEROS (*MÍNIMO 2 PAX.*)

ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE NACIONAL (*MÍNIMO 2 PAX.*)

# MARISCOS

GAMBAS PLANCHA  

CIGALAS PLANCHA POR PIEZAS  

ALMEJAS PLANCHA 

CAMARONES GALLEGOS  

CARABINEROS PLANCHA POR PIEZAS  

NAVAJAS PLANCHA *RACIÓN 250 GRS.* 

# PESCADOS

BOQUERONES FRITOS  

CALAMARES ANDALUZA   

COCOCHAS ROMANA O PLANCHA   

COGOTE DE MERLUZA BILBAÍNA  

LENGUADO PLANCHA 

LUBINA BILBAÍNA  

MERLUZA ROMANA O PLANCHA   

PIJOTAS  

RAPE ROMANA O PLANCHA   

RODABALLO PLANCHA 

TARTAR DE ATÚN ROJO  

# GARNES

CARPACCIO DE LOMO DE VACA   

CHULETILLAS DE CONEJO CON MOJO 

CHULETILLAS DE LECHAL *6 UDS.*

ENTRECOT PLANCHA

ESCALOPINES EN SALSA DE BOLETUS 

LOMO DE TERNERA PLANCHA *500 GRS.*

RIÑONES DE CORDERO PLANCHA

SOLOMILLO PLANCHA

## Pan y Aperitivo

## Salsas

KETCHUP  ALIOLI, MAYONESA   CABRALES, BOLETUS 

CONSULTE NUESTRA  
INNOVADORA  
CARTA DE VINOS

Nacionales  
Blancos franceses  
elsaUcacorchos

\* Todas nuestras frituras pueden contener trazas de gluten, marisco, molusco, pescado o huevo. En caso de alergias o intolerancias alimentarias, por favor comuníquenoslo para asegurar la buena práctica higiénica durante la elaboración. \*\* Gluten: Preparamos platos fritura personalizados para celíacos. Consulta a nuestro personal.

# Sala



APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS.



LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)



MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS.



CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN, CENTENO, CEBADA, AVENA O SUS VARIEDADES HÍBRIDAS.



GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO.



MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS.



CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS.



FRUTOS DE CÁSCARA Y PRODUCTOS DERIVADOS, ALMENDRAS, AVELLANAS, ANACARDOS...



HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO.



CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES.



SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA.



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS EN CONCENTRACIÓN SUPERIORES A 10 MG/L O 10 MG/KG.



PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO.



ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES.

[www.restaurantesala.com](http://www.restaurantesala.com)

+34 91 85 42 121

[sala@restaurantesala.com](mailto:sala@restaurantesala.com)