

MENÚS ESPECIALES PARA TUS EVENTOS



SAL I PEBRE

— . . . —
BAR RESTAURANT

Para compartir (mín. 4 pax)

- Patatas Bravas al estilo Sal I Pebre
- Torreznos de Soria
- Huevos rotos con jamón y aceite de trufa
- Croquetas de cocido
- Chocos a la andaluza con mayonesa de lima
- Pimientos del Padrón con chistorra
- Jalapeños rellenos con salsa cheddar
- Pinchitos adobados con alioli
- Tosta de morcilla con cebolla tierna y alioli
- Soldaditos de bacalao
- Pan de coca con tomate

Postres

(a escoger, el mismo para todos los comensales)

- Tarta de queso con frutos rojos
- Torrijas del chef
- Brownie de chocolate con helado de vainilla
- Cremoso de mato con miel y frutos secos
- Mouse de yogur griego con crocanti de Kit Kat
- Tiramisú con Disaronno

Para compartir (mín. 4 pax)

- Patatas bravas al estilo Sal i Pebre
- Tomate con burratina, frutos secos y pesto
- Boquerones a la andaluza
- Croquetas de setas
- Pan de coca con tomate

Segundo a escoger (por persona)

- Fideuá alicantina de pescado con alioli
- Galta de cerdo al horno con patata confitada
- Entraña de ternera a la plancha con chimichurri y puré de patata trufada
- Bacalao gratinado con muselina de ajo y tomate concassé confitado

Postres

(a escoger, el mismo para todos los comensales)

- Tarta de queso con frutos rojos
- Torrijas del chef
- Brownie de chocolate con helado de vainilla
- Cremoso de mato con miel y frutos secos
- Mouse de yogur griego con crocanti de Kit Kat
- Tiramisú con Disaronno

Para compartir (mín. 4 pax)

- Hummus de garbanzos con langostinos
- Plato de jamón ibérico
- Torreznos de Soria
- Calamares a la andaluza con mayonesa de lima
- Pan de coca con tomate

Segundo a escoger (por persona)

- Entrecot de 350gr madurado (salsa roquefort o pimienta verde)
- Magret de pato con salsa de Oporto y frutos rojos
- Cochinillo confitado con salsa de setas
- Bacalao gratinado con alioli de manzana
- Paella del señoret de marisco
- Salmón al papillote con mantequilla de eneldo

Postres

(a escoger, el mismo para todos los comensales)

- Tarta de queso con frutos rojos
- Torrijas del chef
- Brownie de chocolate con helado de vainilla
- Cremoso de mato con miel y frutos secos
- Mouse de yogur griego con crocanti de Kit Kat
- Tiramisú con Disaronno

SUPLEMENTOS MENÚS

MENÚ A

- Carrillera de ternera confitada a baja temperatura con salsa de trompeta negra 10€
- Entrecot de ternera reposada con dos salsas 10€
- Secreto de cerdo ibérico con chimichurri 10€
- Bacalao confitado con muselina de manzana gratinado y tomate concassé 10€
- Suprema de salmón en papillote con mantequilla de lima y patata al eneldo 10€

Todos los menús incluyen: vino, refresco, cerveza, postre y café.
No incluyen: licores, combinados ni aperitivos antes del evento.
Se confirmará realizando una paga y señal de dicha reserva.

Para más información y reservas:

93 842 34 82

Salipebre2022@hotmail.com

SAL I PEBRE

— . . . —
BAR RESTAURANT