







PARA PICAR / TO SHARE / ZUM TIELEN


Pan sin gluten, alioli y aceitunas  Gluten free bread, alioli and olives <i>Glutenfreies Brot, Alioli und Oliven</i>	4,50€
Vasito gazpacho de sandía  Glass of watermelon gazpacho <i>Wassermelonen Gazpacho Gläschen</i>	2,50€
Hummus de remolacha crudités y papadum  Beetroot hummus with crudités and papadum <i>Hummus mit Crudités und papadum</i>	10,50€
Espárragos verdes con salsa gribiche  Green asparagus with gribiche sauce <i>Grüner Spargel mit Gribiche Sauce</i>	12,50€
Patatas bravas   "Patatas bravas" "Patatas bravas"	6,00€
Nachos con queso, guacamole y chili con carne Nachos with cheese, guacamole and chili con carne <i>Nachos mit Käse, Guacamole und chili con carne</i>	13,50€



ENSALADAS / SALADS / SALATE

Ensalada César con pollo, langostino o salmón ahumado Caesar salad with: chicken, prawns or smoked salmon <i>Caesar Salat mit: Huhn, Garnelen oder Räucherlachs</i>	16,00€ / 17,50€ / 18,50€
Ensalada de queso de cabra gratinado, jamón serrano y nueces Grilled goat's cheese salad, Serrano ham and nuts <i>Gegrillter Ziegenkäse Salat, Serrano Schinken und Nüsse</i>	17,50€
Ceviche de pulpo y langostinos con aguacate, verduras, choclo y plátano frito Octopus and King prawn ceviche with avocado, vegetables, corn and fried banana <i>Oktopus und Riesenkrave Ceviche mit Avokado, Gemüse, Mais und frittierte Banane</i>	18,50€

VA DE PAN / BREADS / BROTE

Bocata de pollo con salsa satay Chicken sandwich with satay sauce <i>Hähnchen-Sandwich mit Satay Sauce</i>	14,50€
Bocata de salmón ahumado, rúcula, salsa tártara y aguacate Smoked salmon, rocket, tartar sauce and avocado sandwich <i>Räucherlachs, Rucola, und Avocado-Sandwich</i>	16,50€
Bocata vegetal con espárragos, salsa tártara, rúcula y aguacate  Veggie sandwich with asparagus, tartar sauce, rocket and avocado <i>Veggie-Sandwich mit Spargel, Tartar Sauce, Rucola und Avocado</i>	12,50€
Hamburguesa de ternera con lechuga, pepinillo, tomate, bacón, cebolla roja y cheddar Beef burger with lettuce, pickle, tomato, bacon, red onion and cheddar <i>Rindfleisch Burger mit Salat, Gurke, Tomate, Speck, roten Zwiebeln und Cheddar</i>	16,50€



PRINCIPALES / MAINS / HAUPTGÄNGE

Risotto de tomate seco y aceituna Kalamata  con espárragos verdes y lima Sun-dried tomato and Kalamata olive risotto with green asparagus and lime <i>Risotto mit getrockneten Tomaten und Kalamata-Oliven grünem Spargel und Limette</i>	18,00€
Bacalao confitado con cremoso de coliflor y vainilla, ensalada de brotes frescos y manzana Confit cod with cauliflower and vanilla purée, fresh baby leaf salad and apple <i>Konfitierter Kabeljau mit Blumenkohl-Vanille-Püree, frischem Blattsalat und Apfel</i>	25,00€
Pescado de mercado con endivia asada, puré fino de zanahorias y salsa cardamomo/naranja Market fish with roasted endive, carrot purée and cardamom-orange sauce <i>Marktfrischer Fisch mit gerösteter Endivie, feinem Karottenpüree und Kardamom-Orangen-Sauce</i>	26,00€
Thai curry rojo de verduras con arroz jazmín  Red Thai-curry with vegetables and jasmine rice <i>Vegetarisches Rotes Thai-Curry mit Jasminreis</i>	17,50€
Thai curry rojo de pollo y verduras con arroz jazmín  Red Thai-curry with chicken, vegetables and jasmine rice <i>Thailändisches rotes Curry mit Hühnchen und Gemüse, serviert mit Jasminreis</i>	18,50€
Paletilla de cordero con verduras asadas, orejones y almendras Lamb shoulder with grilled vegetables, dried apricots and almonds <i>Lamm Palette mit gegrilltem Gemüse, Aprikosen und Mandeln</i>	29,50€
Solomillo de ternera (250gr) con patatón asado, gírgolas salteadas y mantequilla de hierbas Beef tenderloin (250 g) with roasted 'patatón', sautéed oyster mushrooms and herb butter <i>Rinderfilet (250 g) mit gerösteter 'patatón', sautierten Austernpilzen und Kräuterbutter</i>	35,00€
Arroz del Senyoret con calamar, pescado de mercado y langostinos (2PAX) Senyoret-style rice with squid, market fish, and prawns (for 2 people) <i>Senyoret-Reis mit Tinten Fisch, Markt-Fisch und Garnelen (für 2 Personen)</i>	23,50€ p/p



DULCES / SWEET / SÜSSES

Helados y sorbetes Ice cream and sorbets <i>Eis und Sorbets</i>	4,00€
Bizcocho de chocolate con helado de toffee y crema de cacahuete Chocolate spongecake with toffee ice-cream and peanutbutter <i>Schokoladenbiskuit mit Karameleis und Erdnusscreme</i>	7,00€





Flor de Sal

SEASIDE RESTAURANT
GLUTEN FREE