ENTREMESES Y SOPAS
HORS D'OEUVRES ET POTAGES

1. **PA AMB TOMÀQUET** — 2,60 €
★● Entrée catalane à base de pain plat « chapata ». Deux tranches de pain arrosées d'huile à l'ail et aux herbes, grillées et couvertes de cubes de tomates épluchées.

2. **ASSIETTE TAPAS** — 8,00 €
Assiette variée de spécialités espagnoles entre autres jambon de Serrano, chorizo, tortilla, olives, légumes marinés.

★ 3. **CARACOLES CON QUESO** — 8,30 €
Six escargots de Bourgogne préparés à l'escargotière, gratinés d'un mélange de fromages espagnols, avec pain de mie.

★● 4. **GAZPACHO LA MANCHA** — 6.70 €
Une soupe espagnole froide, à base de légumes en purée et agrémentée de jambon espagnol. Cette soupe traditionnelle est servie avec des dés de tomate fraîche, de poivron doux, de concombre et d'oignon.

★● 5. **RIN RAN** au poulet 7.90 € aux crevettes 8.50 €
Cette salade traditionnelle andalouse est copieuse et convient aux petits appétits. Elle est composée d'une tortilla à la tomate sur un lit de laitue, avec ciboulette et croûtons, pommes de terres et aubergines grillées et est assaisonnée d'une vinaigrette à l'huile, à l'ail et au citron. Ce plat est accompagné de tranches de poulet grillé ou de crevettes.

★ 6. **MEJILLONES CON BRIOCHE** — 8,30 €
Tranche de pain brioché farcie de moules décortiquées et nappée de beurre et persil. Comme accompagnement, une laitue croquante marinée dans du vinaigre de vin blanc vieux de 12 ans.

PESCADOS Y MARISCOS
POISSONS ET FRUITS DE MER

●△ 7. **SALMON ASTURIA** — 18.70 €
Saumon frit au beurre et persillé, agrémenté de jambon espagnol frit également dans du beurre, de tomates, de pommes de terre et d'oignons. Un plat de fruits de mer traditionnel des Asturies.

★△ 8. **PARGO CARTAGENA** — 33.00 €
Pagre blanc de Méditerranée. Grillé entier, arrosé d'huile aux herbes et servi dans une poêle en fonte chaude. En accompagnement, une salade verte couverte de fromage Manchego.

★△ 9. **ZARZUELA** — 20.30 €
Marmite du pêcheur : poissons et crustacés de saison préparés avec des pommes de terre et oignons, le tout mijoté dans la crème et le vin blanc, et assaisonné de safran.

★△● 10. **BACALAO EN SALSA VERDE** — 29.50 €
Un superbe plat de cabillaud salé et de moules mijotées dans un bouillon vert à base de persil, d'ail, de poireaux et carottes. Servi avec du pain à la tomate.

★△● 11. **TRUCHA DE TAJO** — 19.70 €
Omble flambé assaisonné d'huile d'olive à l'ail et aux herbes et servi avec des pommes de terre coupées en tranches et cuit au four dans une sauce au poivron doux et à l'oignon.

PLATS TRADITION
NELS DE LA MAISON

Ces spécialités populaires figurent – telles quelles – sur la carte depuis bientôt 30 ans.

△★ 12. **CÔTELETTES DE MOUTON NAVARRA** — 19,80 €
Côtelettes de mouton grillées, avec sauce aïoli et pommes à la provençale.

★● 13. **BOEUF EL TORO** — 15,50 €
Bifteck grillé avec sauce Salud et pommes frites.

△ 14. **ENTRECÔTE GABRALES** — 16,90 €
Bifteck grillé avec une sauce crème au cognac et au fromage bleu, accompagné de champignons frits et de pommes de terre en spiale maison.

★ 15. **PAELLA À LA SALUD**
(pour 2 personnes ou plus ,) — à 16,50 €
Plat classique: poulet, riz, oignon, olives vertes, champignons, petit salé, calamars, moules, crevettes et poisson. Préparation env. 40 minutes.

★ 16. **STEAK AU POIVRE** 100 g 17,90 € 200 g 20,90 €
Médaillon de boeuf au poivre concassé, sauce crème spéciale, pomme de terre au four.

★ 17. **BOEUF BRIGAND** — 22,30 €
Médaillon de boeuf (200g) grillé et servi sur une planche de hêtre, beurre spécial, purée de pommes de terre.

18. **FILET COGNAC**
△ ★ **(pour 2 personnes ou plus)** — à 20,00 €
Filet de boeuf mariné au cognac et grillé, sauce crème et riz.

● Sans lactose
★ Avec l'ail
△ Sans gluten
Seulement cru ou demi-cru

CARNES A LA PARILLA
VIANDE GRILLÉE

★● 19. **COSTILLAS DE CERDO** — 15.30 €
Pavé de côtes de porc mariné puis braisé presque jusqu'à surcuisson dans une sauce pour barbecue douce. Vous pouvez déguster ce plat avec vos doigts. En accompagnement, des pommes de terre de la maison gaufrées.

●★△ 20. **POLLO EN PEPITORIA** — 15.10 €
Poitrine de poulet grillé servi avec du riz et une sauce à l'oignon, à l'ail, au sherry et aux amandes rôties. Ce plat léger remonte aux années 1500 et provient de la région de Castille.

★ 21. **FAJITAS MARGARITAS** — 16,90 €
Une chaude poêlée de tranches de suprême de poulet, rondelles d'oignon et de poivron préparées au Wok, avec sauce salsa, sauce guacamole et smitane. Servi avec des crêpes de blé chaudes.

★ 22. **PAVO DE TEIDE** — 17.70 €
Filet de poitrine de dinde grillée servi sur un lit de légumes et agrémenté de câpres. En assaisonnement, une sauce douce à l'orange et un anneau d'ananas grillé. Un plat léger.

★△ 23. **SOLOMILLO TOLEDO** — 27,00 €
Filet de bœuf grillé agrémenté d'une pâte à base de fromage Manchego et de coings. Servi avec une tarte aux pointes d'asperge, à la tomate grillée, aux pommes de terre et à l'oignon, ainsi qu'une sauce au lardon fumé et au sherry.

★ 24. **BIFTECK PICADOR** — 17,30 €
Lanières de filet de boeuf rapidement grillées avec crevettes, poivron et oignon sur une crêpe de blé chaude et accompagné d'une sauce chili à l'ail. Gratiné de

★● 25. **BEEF BAMBAO** — 15.50 €
Filet de bœuf coupé en tranches légèrement sauté avec des poireaux, des carottes et des mange-tout, assaisonné d'une sauce brune douce. En accompagnement, du riz.

SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

△★ 26. **RENO CON SALSA DE MORILLA** — 25,30 €
Filet de renne grillé, sauce aux morilles et aux canneberges avec une tourte aux pommes de terre et aux oignons.

★● 27. **TESTICULOS DEL CARNERO** — 19,00 €
Testicules de mouton frites et panées avec des légumes cuits au wok dans une sauce à l'aubergine et à la tomate, servies dans une tortilla. Un plat traditionnel revisité.

★△ 28. **CANGURO CON BALDOSA DE PIEDRA** — 23.50 €
Fines tranches de filet de kangourou frits devant vous sur une pierre chaude. En accompagnement, une pomme de terre au four servie avec une sauce croustillante à base de citron vert et coriandre, et de fruits grillés.

★△ ●□ 29. **BEEF EL CORDOBES, (pour 2 personnes ou plus)** — à 26,80 €
Grands dés de filet de bœuf et légumes grillés sur une épée de matador et flambés au cognac dans la salle. Nous vous recommandons notre somptueuse tourte aux pommes de terre et aux oignons comme accompagnement.

30. **HOMARD ROSARITA** — 10 € / 100g
Nous servons des homards vivants provenant de la côte Est d'Amérique du Nord. Vous pouvez choisir votre propre homard dans le bac rempli d'eau de mer. Le homard grillé coupé en deux est servi avec une sauce mexicaine traditionnelle forte, à base d'huile avec des piments de Jalapeño, des olives, des oignons et de l'ail et accompagné d'une patate douce braisée dans de la crème et nappée de fromage.

Vous pouvez aussi commander des mini-baguettes fraîches farcies à l'ail pour accompagner votre plat. à 1,30 €

DEMANDEZ NOTRE LISTE DE DESSERTS !

Pour les pommes à la provencale, une somme de 2,00 € portion est demandée

AAA

Pikkuravintola Tuomiokirkonkatu 19

SALUD

Palveluksessanne!

Pöytävaraukset 366 4460
Fax - ravintolaan 366 4464
e-mail salud@sci.fi
Internet http://ww.bodega-salud.fi