

CARTA RESTAURANTE TAPAS



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.

R

+34 91 85 42 121 sala@restaurantesala.com

www.
restaurantesala
.com

Sala

Sala



ENTRANTES

	TAPA	RACIÓN
ANCHOAS	12,00€	24,00€
BERBERECHOS AL NATURAL EN CONSERVA LATA	•	29,00€
BOQUERONES CON ANCHOAS	12,00€	24,00€
BOQUERONES EN VINAGRE	7,50€	15,00€
BRICK DE PIMIENTOS RELLENOS CON SALSA DE CARABINEROS	12,00€	24,00€
CAVIAR (OSCIETRA) LATA DE 30 GRS.	•	90,00€
CROQUETAS CASERAS	7,50€	15,00€
FOIE DE PATO MI-CUIT	13,00€	26,00€
MEJILLONES EN ESCABECHE LATA 6 · 8 PIEZAS / LATA 4 · 6 PIEZAS	11,00€ 6·8 PIEZAS	18,00€ 4·6 PIEZAS
MINI CROQUETAS DE BOLETUS Y TRUFA BLANCA	7,50€	15,00€
NAVAJAS AL NATURAL EN CONSERVA LATA	•	20,00€
PULPO GALLEGA	12,50€	25,00€
TAPA VENTRESCA, PIMIENTOS Y AGUACATE SOBRE PAN DE CRISTAL	9,00€	•
TAPA DE TARTAR DE SALMÓN Y TOMATE SOBRE PAN DE CRISTAL	9,00€	•
CHAPATA DE SARDINILLAS EN ACEITE	7,00€	•
CHAPATA DE CALAMARES ANDALUZA	7,00€	•
CHAPATA DE SOLOMILLO CON TOMATE O SALSA DE CABRALES	8,00€	•

ENSALADAS

	TAPA	RACIÓN
CANÓNICOS CON FRAMBUESA, FOIE, QUESO DE CABRA Y TOMATE CHERRY	10,50€	21,00€
COGOLLOS CON VENTRESCA	7,50€	15,00€
ENSALADA MIXTA	•	14,00€
ENSALADILLA DE LANGOSTINOS	10,00€	20,00€
ESPÁRRAGOS D.O. NAVARRA	•	20,00€
ISLA DE AGUACATE CON GAMBAS Y SALMOREJO	11,00€	22,00€
TOMATE PELADO (RAF O CORAZÓN DE BUEY)	•	11,00€

ARROCES (Mínimo 2 personas)

	TAPA	RACIÓN
ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE NACIONAL (2 PAX.)	•	64,00€
ARROZ CALDOSO CON CARABINEROS (2 PAX.)	•	64,00€

DISPONIBLE SOLAMENTE DE LUNES A VIERNES NO FESTIVOS

MARISCOS

	1/4 K.	1/2 K.	1 K.
GAMBAS PLANCHA	24,50€	49,00€	98,00€
CIGALAS PLANCHA POR PIEZAS	28,50€	57,00€	114,00€
CAMARONES GALLEGOS	45,00€	90,00€	180,00€
CARABINEROS PLANCHA POR PIEZAS	35,00€	70,00€	140,00€
ALMEJAS PLANCHA	18,00€	36,00€	72,00€
NAVAJAS PLANCHA		RACIÓN 250 GRS.	20,00€

PESCADOS

	TAPA	RACIÓN
BOQUERONES FRITOS	9,50€	19,00€
CALAMARES ANDALUZA	11,00€	22,00€
COCOCHAS ROMANA O PLANCHA	15,00€	30,00€
COGOTE DE MERLUZA BILBAÍNA	•	26,50€
LENGUADO PLANCHA	•	25,00€
LUBINA BILBAÍNA	•	22,00€
MERLUZA ROMANA O PLANCHA	12,00€	24,00€
PIJOTAS	12,00€	24,00€
RAPE ROMANA O PLANCHA	12,00€	24,00€
RODABALLO PLANCHA	•	22,00€
TARTAR DE ATÚN ROJO	13,00€	26,00€

CARNES

	TAPA	RACIÓN
CARPACCIO DE BUEY	•	22,00€
CHULETILLAS DE CONEJO CON MOJO	9,00€	18,00€
CHULETILLAS DE LECHAL	12,75€	25,50€
ENTRECOT PLANCHA	•	24,00€
ESCALOPINES EN SALSA DE BOLETUS	•	20,00€
LOMO DE TERNERA PLANCHA 500 GRS.	•	30,00€
RIÑONES DE CORDERO PLANCHA	12,00€	24,00€
SOLOMILLO PLANCHA	13,00€	26,00€

Servicio de Pan y Aperitivo 2,00€

Salsas

KETCHUP ALIOLI, MAYONESA CABRALES, BOLETUS

COMPAC
THE SURFACES COMPANY

CONSULTE NUESTRA
INNOVADORA CARTA
DE VINOS

PRUEBE NUESTROS
PLATOS DE CUCHARA
(Solamente de Lunes a
Viernes no festivos)

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