

SALADAR

Bistrot



Cocina Atlántica

inspirada en el sudeste
asiático, usando producto

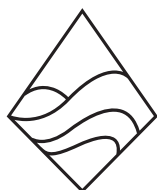
de Fuerteventura by
Edu López Chef & Hicham

Sidki Sous chef y Maitre
Younnes Elatrach.

Muchos de nuestros
platos se pueden hacer
veganos y sin gluten.

Si tienes algún tipo
de alergia por favor
haciéndolo saber

 (+34) 629 27 88 60



CANARIAS MEET & ASIA

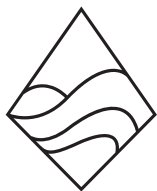
- Empanadillas Cabra viajera (3 unidades) _____ 12,00€
 
- Tartar de calamar Sahariano (4 unidades) _____ 18,00€
Aliñado en mojo rojo tatemado y emplatado en mini croisant mantequilla. Recomendamos comértelo como un nigiri.
    
- Vieras horneadas en mojo verde
thai guayabay sriracha (4 unidades) _____ 16,00€
  
- Croquetas melosas de pimientos
asados y queso cabra (6 unidades) _____ 12,00€
 

ARROCES, NOODELS & PASTAS VIAJERAS

- Rigatonis Morro & Bangkok. _____ 20,00€
Curry rojo, leche coco, atún yellowflinn, gambones y queso rallado de cabra aquí.
    
- Arroz meloso de T- bone nacional (1kg aprox) 2pax _____ 50,00€
- Paella Marinera 2pax _____ 45,00€
Vieras, calamar sahariano, pulpo, gambon, crustáceos, cefalópodos, azafrán, pimentón, pimiento y ajo.
 
- Noodles Costeros _____ 21,00€
Gambon, pulpo, calamar, vieras, atún, chutney mango, anacardos y cilantro como si fuera un Pad Thai.
  

SALADAR HITS

- Buñuelos de hojaldre (2 unidades) _____ 9,00€
Rellenos de chorizo terror, queso gouda, yema huevo y glaseados en miel flores y sésamo tostado.
   
- Queso Asado del Sur Fuerteventura
& mermelada plátano _____ 14,00€
 
- Pulpo Parrillero, cremosa batata asada,
chutneys mango, mojos y encurtidos _____ 25,50€
  
- Gambones al wok, salsa Ponzu maracuyá,
mango, lima y teriyaki de ron miel (8 unidades) _____ 21,00€
  



FUEGO & BRASAS

- Cochino ibérico al wok _____ 23,00€
Con cebolleta, portobelos, setas, espárragos trigueros y nuestra teriyaki ron miel.

- Verduritas temporada al wok & cremosa batata y calabaza asada _____ 18,00€
- Pollo corral al wok _____ 18,00€
Verduritas temporada, anacardos, yuzu, sweet chili thai.
   
- T- bone & Porterhouse Steak
ternera española al grill (1kg aprox) _____ 30,00€
- Entrecot Café Puerto Cabras al grill (350-400g) _____ 29,00€
Papitas fritas, ensalada verde y nuestra Salsa Café Puerto Cabras.
 
- Atún yellowfin al grill _____ 22,00€
Glaseado con soja y miel palma, gremolata y cremosos pimientos asados.
 
- Angus steakhouse Saladar Burger
& 1 patty dry aged (180g) _____ 19,00€
Pan brioche, crema queso cabra, cebolla caramelizada, Cheddar ahumado, Bacon glaseado en ron miel y salsa demiglace.
 

GUARNICIONES

- Papitas fritas cortadas a cuchillo _____ 5,00€
- Papas arrugadas con mojo artesano tatemado _____ 9,00€
- Papitas asadas con mantequilla, romero y tomillo _____ 8,00€
- Bol arroz basmati _____ 5,00€
- Pimientos padrón _____ 8,00€
- Salsa Café Puerto Cabras. _____ 5,00€
- Pan artesano, aove Fuerteventura, tomate rallado
Fuerteventura & sal marina Salinas Fuerteventura 2,00€/pp
- Pan sin gluten _____ 2,00€

POSTRES

- Basque cheedecake de cabra del Sur de Fuerteventura 8,00€
 
- Crepes suzettes mango, maracuyá y ron miel _____ 8,00€

IGIC 7% INCLUIDO