

# SALT

— BISTRO PORTALS —

ENGLISH

# STARTERS

## FRENCH OYSTERS

With lemon and shallots vinaigrette 3/14 **6/26**

## RED TUNA TARTAR

With smokey and chili **15**

## SCALLOPS AU GRATIN

With cream cheese **15**

## FOIE

With Mallorcan almond, pear chutney and homemade brioche **18**

## SALT SALAD

With burrata, pink tomato, rocket salad and olive from Sóller **14**

## HALF GRILLED LOBSTER

With garlic butter, cauliflower salad and lime **25**

## CRISPY PRAWNS EXTRA

Sprouts and sliced pineapple **15**

## CROAKER CEVICHE

With Tiger milk, mango and strands from Chile **18**

## STEAK TARTAR

French style steak tartar with low temperature yolk, crispy bread and garlic cream **15**

## BLACK ANGUS CARPACCIO

With four citrus vinaigrette and toasted pine nuts **16**

## TASTING OF STARTERS

Steak tartar, Tuna tartar, Scallops and Foie. **32**

# MAIN COURSES

## MOULES FRITES

With fried potatoes and alioli **18**

## SALT'S SEABASS

With seasonal vegetables and beure blanc saucee **56/ 2 person**

## GRILLED TURBOT

With confit potatoes and beetroot textures **27**

## DUCK LEG

With orange demi glase and vegetable **24**

## GRATINATED COD FISH

With garlic and honey mayonnaise and spinach **25**

## RACK OF LAMB

Low temperatured with lemon thyme and mallorcan style vegetables **28**

## IBERIAN SECRET "JOSELITO"

With patató, baby lettuce and whiskey chimichurri **24**

## GRILLED Tournedo

With truffed potato terrine and wine sauce **28**

## BOEUF BOURGUIGNON

With mixed mushrooms, carrot branch and smoked bacon **25**

## HAMBURGUER 100% BEEF

With foie, sweet onion and truffle oil **20**

## PAPARDELLE

With red pesto, cherry tomato and basil **18**

# SALT

— BISTRO PORTALS —

**DEUTSCH**

## VORSPEISEN

### FRANZÖSISCHE AUSTERN

Mit Zitronen und Schalottenvinaigrette  
3/14 **6/26**

### THUNFISCH TARTAR

Mit gerösteten Aromen und Chilil **15**

### JACOBSMUSCHELN

Überbackene mit Frischkäse **15**

### FOIE

Mit Birnenchutney und mit mallorquinischem Mandel und hausgemachter Brioche **18**

### SALT SALAT

Mit Burratine, rosa Tomaten, Rucola und Sólleröl **14**

### HALBER GEGRILLTER HUMMER

Mit Knoblauchbutter, Blumenkohlsalat und Limettel **25**

### KNUSPRIGE GARNELEN

Mit zarten Trieben und Ananasscheiben **15**

### ADLERFISCH CEVICHE

Mit Tigermilch, Mango und Strähnen von Chile **18**

### STEAK TATAR

Steak Tartar nach französischer Art mit Eigelb bei niedriger Temperatur, knusprigem Brot und Knoblauchcreme **15**

### CARPACCIO "BLACK ANGUS"

Mit Vinaigrette aus 4 Zitrusfrüchten und Pinienkernen **16**

### VERKOSTUNG VON VORSPEISEN

Steak tartar, Thunfisch tartar, Jacobsmuscheln und Foie **32**

## HAUPTGERICHTE

### MALVASIA STEIN-MUSCHEL

Mit Bratkartoffeln und Allioli **18**

### SEEBARSCH

Mit Gemüse der Saison und Sauce "Beure Blanc" **56/ 2 personen**

### GEGRILLTER STEINBUTT

Mit kandierten Kartoffel im Rüben-Texturen **27**

### ENTENKEULE

In zwei Bränden mit Orange Demi-Glace und Gemüsebett **24**

### KABELJAU-GRATIN

Mit Knoblauch-Honig Mayonnaise und Spinat **25**

### LAMMKARRE

Bei niedriger Temperatur mit Aroma von Zitronenthymian und mallorquinischem Gemüse **28**

### SECRETO IBERICO "JOSELITO"

Mit Patat6, Herz aus Baby-Salat und Chimichurri al Whiskey **24**

### GEGRILLTES TURNEDO

Mit Trüffelkartoffel-Terrine und duftender Weinsauce **28**

### BOEUF BOURGUIGNON

Mit verschiedenen Pilzen, Möhrenzweig und geräuchertem Speck **25**

### 100% BEEF BURGER

Mit Foie, süßen Zwiebeln und Trüffelöl **20**

### PAPARDELLE

Mit rotem Pesto, Kirschtomaten und Basilikum **18**

# SALT

— BISTRO PORTALS —

ESPAÑOL

## ENTRANTES

### OSTRAS FRANCESAS

Con limón y vinagreta de chalota 3/14 **6/26**

### TARTAR DE ATÚN ROJO

Con aromas tostados y chile **15**

### VIEIRAS

Gratinadas con crema de queso **15**

### FOIE

Con almendra mallorquina chutney de pera y brioche casero **18**

### ENSALADA SALT

Con burratina, tomate rosa, rúcula y aceite de Sóller **14**

### MEDIO BOGAVANTE A LA PLANCHA

Con mantequilla de ajo, ensalada de coliflor y lima **25**

### CRUJIENTE DE GAMBAS

Con brotes tiernos y láminas de piña **15**

### CEVICHE DE CORVINA

Con leche de tigre, mango y hebras de chile **18**

### STEAK TARTAR

Al estilo francés con yema a baja temperatura, crujiente de pan y crema de ajo **15**

### CARPACCIO "BLACK ANGUS"

Con vinagreta de 4 cítricos y piñones **16**

### DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

Tartar de atún, Tartar de ternera, Vieras y Foie **32**

## PLATOS PRINCIPALES

### MEJILLÓN DE ROCA

Al malvasía con patatas fritas y allioli **18**

### LUBINA A LA SALT

Con verduras de temporada y salsa "Beure Blanc" **56/ 2 personas**

### RODABALLO A LA PLANCHA

Con patata confitada y texturas de remolacha **27**

### MUSLO DE PATO

En dos cocciones con demi-glace de naranja y cama de verduras **24**

### BACALAO GRATINADO

Con mayonesa de ajo-miel y espinacas. **25**

### CARRÉ DE CORDERO

A baja temperatura con aroma de tomillo limonero y verduras a la mallorquina **28**

### SECRETO IBÉRICO "JOSELITO"

Con patatón, corazón de lechuga baby y chimichurri al whisky **24**

### TURNEDÓ

A la parrilla con terrina de patata trufada y salsa de vino oloroso **28**

### CARRILLERA ESTOFADA

Con setas variadas, zanahoria rama y tocineta ahumada **25**

### HAMBURGUESA 100% TERNERA

Con foie, cebolla dulce y aceite de trufa **20**

### PAPARDELLE

Con pesto rojo, tomate cereza y albahaca. **18**

# WINES / WEINE / VINOS

## BUBBLES / ESPUMOSOS

### CAVA & PROSSECO

Privat Reserva cuvee, Spain	27
Prosecco doc Treviso San Martino, Italy	25
Gramona La Cuvee	32
Gramona Enoteca Brut Nature, 2002	175
Franciacorta Berlucchi Rose	42

### CHAMPAGNE

Moët Brut	72
Moët Brut, 1,5l	145
Moët Rosé	89
Moët Ice Brut	95
Moët Ice, 1,5l	175
Moët Ice Rosé	105
Dom Perignon Brut, 2009	210
Dom Perignon Brut, 1,5l	690
Dom Perignon Limited Edition, 2006	250
Taittinger	69
Taittinger Rosé	89
Louis Roederer Brut	89
Louis Roederer Rosé	110
Louis Roederer Cristal	295
Louis Roederer Cristal, 1,5l	599
Ruinart Brut	99
Ruinart Brut, 1,5l	160
Ruinart Blanc de Blancs	135
Ruinart Blanc de Blancs, 1,5l	225
Ruinart Rosé	135
Laurent-Perrier Rosé	145
Krug Gran Cuvée	260
Krug Rosé	525

# WHITE / WEISSWEIN / BLANCO

## MALLORCA

KM 1 Tianna Negre, Prensal eco	25
Tianna, Bocchoris Blanc	35
Sio Blanc	40
Ribas Blanc	36
Torre des Canonge Blanc	69
Roure Miguel, Gelabert, Chardonnay	85
Ne, Es Verger, Sauvignon Blanc	44

## SPAIN

La Rioja, McRoberts o Canals	33
Pazo San Mauro, Rias Baixas, Albariño,	38
Javier sanz La Malcorta, Verdejo, Rueda	38
Costers del Segre, Ekam Riesling	53
Fenomenal, Rueda, Sauvignon Blanc	28

## ITALY

A.Pec, Pinot Grigio, Friuli	25
A.Pec, Sauvignon Blanc, Friuli	27
Shariz, Livio Felluga, Friuli	33
Jermann, Pinot Grigio, Friuli 1,5/	47
Poggio alle Gazze, T. dell Ornellaia, Toscana	120
Gaja & Rey, Piemonte	265

## FRANCE

Phillippe Bouzereau, Chardonnay, Bourgogne	47
Clos de Mazeray, Meursault	155
Les Combettes 1 cru, Puligny-Montrachet	218
Guy Amiot et Fils	99
Labruyère-Prieur	89
Montee de Tonnerre, Chablis	165
William Fevre, Chablis	60

## GERMANY

Fritz Haag, Riesling	45
----------------------	----

## AUSTRIA

Losling Clemens, Grüner Veltiner, Strobl	79
--	----

## NEW ZEALAND

Mount Nelson, Sauvignon Blanc	38
-------------------------------	----

## SOUTH AFRICA

Bryan MacRobert, Swartland, Chenin Blanc	28
--	----



## ROSE / ROSADO

OBALO, Tempranillo DO Rioja	25
Mourgues Du Gres Fleur D eglantine, Provence	28
Chateau de Selle Domaine Ott, Provence	65
Mirabeau Pure, Garnacha y Syrah. DO, Cote de Provance,	38
Velorose Manto Negro. Vino ecológico. DO Mallorca Binissalem	30
Lalomba Ramón Bilbao Garnacha, DO Rioja	42

## RED / ROTWEIN / TINTO

### MALLORCA

KM 1 Tianna Negre, eco	25
Sio Tinto	42
Om 500 Oliver Moragues	34
Ava Selecio	32
Tianna Sommelier Colection	65
Ribas De Cabrera	85
8 Vents	38
Illenc Toni Gelabert	44
Son Prim Cabernet Sauvignon	46

### SPAIN

Hacienda Grimón Crianza, Rioja, 2016	25
Tamiz, tempranillo, Ribera del Duero	26
Valtravieso, Ribera del Duero, 2018	29
Figuero, tempranillo, Ribera del Duero	30
El buscador, Rioja	27
Juan Jil 12 Meses, Jumilla	29
Izadi Crianza. Rioja, 2016	29
Clio, Jumilla	75
Clio, Jumilla 1,5l	165
El Nido, Jumilla, 2016	165
Laventura, La Rioja, Tempranillo	35
Aalto, Ribera del Duero	69
Aalto PS, Ribera del Duero, 2016	135
Vega Sicilia Valbuena, Ribera del Duero, 2014	165
Vega Sicilia Unico, Ribera del Duero	495
Malleolus, Emilio Moro, Ribera del Duero	95
Embrui de Vall Llach, Priorat	43

## ITALY

Neprica Primitivo , Puglia	25
Brunello Caparzo, Toscana	65
Brunello Pian delle Vigne, Toscana	85
Brunello Pian delle Vigne Riserva, Vignaferruvia, Toscana,	135
Brunello santa Restituta, Gaja, Toscana	135
Promis, Gaja, Toscana,	69
Le volte dell Ornellaia, Toscana	48
Le volte dell Ornellaia, Toscana 1,5/	95
Le volte dell Ornellaia, Toscana 3/	190
Le Serre Nuove, Ornellaia	89
Le Serre Nuove, Ornellaia 3/	399
Ornellaia, Toscana, 2015	215
Ornellaia, Toscana, 2013 1,5/	525
Cortona Achelo, Shiraz, Toscana	32
Bruciato, Toscana	52
Guado al Tasso, Toscana, 2001	185
Guado al Tasso, Toscana, 2013	175
Guado al Tasso, Toscana, 2013 1,5/	395
Villa Antinori, Chianti Classico Riserva, Toscana	45
Marchese Antinori, Chianti Classico, Tenuta Tignanello, Toscana	46
Tignanello, Toscana, 2013	125
Tignanello, Toscana, 2015	115
Sassicaia, Toscana, 2015	325
Bussia Prunotto, Barolo, Piemonte,	95
Prunotto, Barbaresco, Piemonte	60
Tommasi, Ripasso, Veneto	45
Pietro dal Cero, Amarone, Veneto 1,5/	295

## FRANCE

Les Cras, Chambolle-Musigny	125
Les Vieilles Vignes, Chateneauf du Pape	95

## SWEET / SÜSSER WEIN / DULCES

Baron Brornemisza Tokaji	18
Michele Chiarlo Nivole, Moscato D'Asti	16

# WINE GLASSES WEINBECHER COPAS DE VINO

## RED / ROTWEIN / TINTO

KM1 Tianna Negre, Mallorca	6
Neprica Primitivo , Italy	7
Cepa Gavilan. Ribera del Duero. Spain	8
Laventura. La Rioja. Spain	9

## WHITE / WEISSWEIN / BLANCO

KM1 Tianna Negre, Mallorca	6
Javier Sanz Verdejo. Rueda. Spain	7
A.Pec Pinot Grigio. Fiuli, Italy	8
Señor da folla verde Albariño. Rias Baixas, Spain	9

## ROSE / ROSADO

Obalo tempranillo. Rioja Spain	7
Mourgues Du Gres Fleur D eglantine. Provence, France	8

## BUBBLES / ESPUMOSOS

Cava Privat reserve cuvee. Spain	8
Prosecco Treviso San Martino. Italy	8
Champagne Moet Brut	18