

Salvador

R E S T A U R A N T

C A D A Q U É S

TAPAS

Jambon Ibérique D.O Extremadura 100g, pain cristal à la tomate	22€
Anchois de Cadaqués « oo », pain cristal à la tomate (6 u)	14€
Artichauts confits à la crème de truffe et jaune d'œuf (2u)	14€
Assortiment de croquettes artisanales (6 u)	9€
Calamars à l'Andalouse avec aioli fumé	13€
Tartare de tomates rôties et toasts aux céréales	14€
Œuf poêlé sur pommes paille, jambon ibérique, artichauts et champignons truffés	14€
Aubergine en tempura, "sobrassada", miel et copeaux de parmesan	8€
Mosaïque de poireaux carbonara en feuilles nori	12€
Piments de Padrón	6€
Torre de patatas avec salsa brava	8€
Pain cristal à la tomate (6u)	5€

...DU JARDIN

Salade de feuilles d'épinards, gorgonzola croustillant, pommes caramélisées, noix et vinaigrette miel-moutarde.	15€
Salade César au poulet pané et guanciale italien	16€
Burrata Pugliese, trois variétés de tomates bio et crème de basilic	15€
Salade avec saumon mariné, vinaigrette à l'aneth, avocat et fenouil	16€

BURGER

G!G! Burger bœuf de Girona (200gr), pain brioché, œuf frit et lard fumé	17€
VEGGY Burger cœur d'artichaut, pain carbon, et mayonnaise au jalapeño. (Sans gluten.)	16€

...DE LA MER

Coquilles Saint-Jacques poêlées, mousse d'avocat, tobiko et casabe	22€
Poulpe grillé du Cap de Creus et pommes de terre confites	21€
Ceviche de corvina, chips de plátano et lait de tigre	23€
Carpaccio de gambas de Roses et salpicón d'avocat	22€
Sole à la crème au citron et chips de légumes	24€
Cabillaud aux petits pois du Maresme	24€
Calamars farcis avec saucisse de Perol et pignons de pin toastés	21€
Paella mer et montagne (20/30 min)	24€/pers

...DE LA TERRE

"Panceta" de porc confite, peau croustillante	18€
Filet de veau, sauce demi-glacé et légumes de saison	24€
Ris de veau glacés	18€
Entrecôte de Rubia Gallega (250gr) avec champignons Portobello et pointes d'asperges	26€
Tataki de "presa" ibérique et sa réduction au soja et Pedro Ximénez de notre chef Jorge	18€
Pâtes Mafaldine à la crème de truffe, champignons et copeaux de parmesan	17€

DOUCEURS

Cheesecake aux fruits rouges	8€
Ananas caramélisé aux fruits rouges et glace coco	8€
Quenelles au chocolat noir 70%, toasts au sel Maldon et filet d'huile d'olive	8€
Trilogie de glaces artisanales	8€



RESERVATION

872 20 82 62

Cami de S'Aranella, 3 Cadaqués

@villasalvadorhotel.cadaques

www.fimedhotels.com

Intolérances et allergies disponibles sur demande.

Les horaires d'ouverture du restaurant sont de 12h30 à 15h30 et de 19h30 à 22h00.