

Nuestras Tapas - Our Tapas – Unsere Tapas

Patatas Bravas con Espuma de Sriracha Bravas potatoes with spicy Sriracha foam	5.90
Croquetas de Sobrasada con Cremoso de Mahonés y Mayo de Miel Homemade sobrasada croquettes with honey mayo and Mahon cheese cream	5.90
Calamares a la Andaluza con espuma de Limón de Sóller Andalusian deep-fried fresh squids with Sóller lemon foam	11.00
Hummus con pan de pita artesano Hummus with homemade pita bread	6.90
Nachos “La Sal”	10.95
Tartar de Lubina con sus Chicharrones Seebass tartar with pork crackling	17.75
Falafel con Salsa Taratur Homemade Falafel croquettes with sauce Taratur	5.90
Kibbeh de Ternera y Cordero Relleno de Queso de Cabra con salsa Tzatziki Kibbeh of Veal and Lamb Stuffed with Goat Cheese with Tzatziki sauce	8.75
Patacones con Guacamole Banana “ Petacones “ with Guacamole	6.50
Frito Marinero con Sepia y Pulpo Mallorcan “ frito marinero “ with cuttlefish and octopus	12.75
Pan Rústico casero, Tomate, Alioli Homemade bread, Tomato, Alioli	3,55

Las Ensaladas y Entrantes – Salads and Starters

Salate und Vorspeisen

Ensalada de Quínoa Mediterránea - Mediterranean Quinoa Salad Quínoa, Uvas, Hierbabuena, Granada, Queso Fresco y Vinagreta de frambuesa Quinoa, Grapes, Peppermint, Pomegranate, Fresh Cheese and Raspberry Vinaigrette	11.50
Burrata con Texturas de Tomate y Rúcula Pesto de Tomate Rojo, Tomate Verde y Helado de Tomate de Ramillete y Albahaca Burrata with rocket and Tomato Textures , Red Tomato Pesto, Green Tomato, Basil and Ramillete Tomato	12.50
“Trampó” a la Griega - “Trampó” Greek Style Con Queso Fresco Mallorquín en Salmuera y Aceitunas Negras “Pansidas With Mallorcan Fresh Cheese in Brine and “Pansidas” Black Olives	10.75



Tacos

Arrachera : Entraña de Ternera, Guacamole, Cebolla encurtida, Crema Agria, Queso Cheddar, Jalapeños y Cilantro with Beef meat, Guacamole, Pickled Onion, Sour Cream, Cheddar Cheese, Jalapeños and Coriander	13.25
Cochinita Pibil : con Carne de Cerdo Desmechada al Estilo Pibil, Guacamole, Cebolla encurtida, Crema Agria, Queso Cheddar, Jalapeños y Cilantro Pibil Style Shredded Pork, Guacamole, Pickled Onion, Sour Cream, Cheddar Cheese, Jalapeños and Coriander	12.50
Gobernador : con Langostinos, Queso Cheddar, Apio, Cebolla, Chile Serrano y Cilantro Prawns, Cheddar Cheese, Celery, Onion, Serrano Chile and Cilantro	13.95
Pescador : con filete de pescado empanado, Queso Cheddar, Cebolla encurtida, Guacamole, Crema agria with breaded fish fillet, Cheddar Cheese, Pickled Onion, Sour Cream Guacamole and Coriander	13.95
Vegetarianos: con Queso Cheddar, Pimiento Asado, Espárragos, Hummus, Crema Agria, Cebolla Encurtida, Jalapeños, Guacamole y Cilantro Cheddar Cheese, Roasted Pepper, Asparagus, Hummus, Sour Cream, Pickled Onion, Jalapeños, Guacamole and Coriander	11.50

Platos principales – Main Courses

Pasta Frutti di Mare Sea Food Pasta	21.50
Pasta con Pesto Rojo de Tomates Secos Pasta with Dried Tomatoes Red Pesto	14.25
Entrecot de Vaca (madurado 40 Días) a la Parrilla con Boniato y Verduras Asadas Grilled Beef Entrecotte (dry aged 40 Days) with Roasted Vegetables	24.50
Filete de Pescado del Día a la Parrilla con Boniato y Verduras Asadas Grilled Fish Fillet (catch of the Day) with Roasted Vegetables	22.50

Burgers “La Sal”

Angus Burger : 170 gr. carne Angus 100%, Pan casero , Lechugas, Tomate,Salsa Burger, Queso Cheddar, Cebolla Caramelizada, Beicon Crispy y Huevo Frito 100% Angus meat, Homemade bread, Lettuce, Tomato, Burger Sauce, Cheddar Cheese, Caramelized Onion, Crispy Bacon and Fried Egg	12.95
Angus NO.2 (170 gr): Carne Angus 100%, Pan casero, ,Canónigos, Cebolla Crispy , Mayonesa de frutos rojos, Queso de cabra 100% Angus meat, Homemade bread, Lettuce, Crispy Onions, Goat Cheese , Red fruits Mayo	12.95
Fish Burger : 170 gr. Filete de San Pedro al Panko, Pan de Tinta de Calamar, Rúcula,Tomate, Cebolla Caramelizada y Salsa Tártara John Dory fish filet, Squid ink bread, Rocket, Tomato, Caramelized onion and Tartar sauce	11.95
Veggie Burger: 150 gr Quínoa-Espinaca-Lenteja, Pan de Remolacha, Tomate, Lechuga Variada, Cebolla Caramelizada, Tofu y Guacamole Quinoa-Spinach-Lentil, Beetroot Bread, Assorted Lettuce, Tomato, Caramelized Onion, Tofu and Guacamole	10.95

Postres – Desserts – Nachspeisen

Lingote de Chocolate con Sopa de Coco y Helado de Tamarindo Chocolate bar with coconut soup and tamarind ice cream	6,90
New york Cheesecake con Frutos Rojos y Helado de Vainilla New york cheesecake with red fruits sauce and vanilla ice cream	5,50
Creme Brulée a la naranja con Helado de Galleta Orange Creme Brulée with cookies ice cream	5.50
Tarta casera del día Homemade cake of the day	4.95
Mouse de Chocolate – Chocolate Mouse	4.95
Copa de Helados o Sorbetes artesanales Artisan Ice cream & Sorbets	3.75