

Salvador

R E S T A U R A N T

CADAQUÉS

TAPAS

Jamón Ibérico D.O Extremadura 100g, pan de cristal con tomate	22€
Anchoas del Cadaqués « oo », pan de cristal con tomate (6 u)	14€
Alcachofas confitadas con crema trufada y yema de huevo (2u)	14€
Surtido de croquetas artesanales (6 u)	9€
Calamares a la andaluza con alioli ahumado.	13€
Tartar de tomates asados, sobre una cama de cremosa Burrata y tostadas de pan de cereales	14€
Huevos rotos con patatas paja, jamón ibérico, alcachofas y trufa	14€
Berenjena en tempura, sobrasada, miel y lascas de parmesano	8€
Pimientos del Padrón.	6€
Torre de patatas con salsa Brava	8€
Pan de cristal con tomate (6u)	5€

...DE LA HUERTA

Ensalada de espinacas con queso gorgonzola crujiente, manzana caramelizada, nueces y vinagreta de miel y mostaza	15€
Ensalada César con pollo empanado y guanciale italiano	16€
Burrata Pugliese, tres variedades de tomates bio y crema de albahaca	15€
Verduras de la huerta al grill con salsa Romesco	14€

HAMBURGUESAS

G!G! Burger de ternera de Girona (200gr), pan brioche, huevo frito y bacon ahumado	17€
CHICKY Burger de pollo rebozado, lechuga, tomate, gouda y mayonesa	17€

...DEL MAR

Vieiras a la sartén, mousse de aguacate, tobiko y casabe	22€
Pulpo del Cap de Creus al grill con parmentier	21€
Suquet mediterráneo, de tres pescados	26€
Ceviche de corvina, chips de plátano y leche de tigre	23€
Carpaccio de gambas de Roses y salpicón de aguacate	22€
Lenguado con crema de limón y chips de verduras	24€
Calamares rellenos de butifarra de Perol y piñones	21€
Paella mar y montaña (20/30 min)	24€/pers

...DE LA TIERRA

Solomillo de ternera con salsa demi-glacé y verduras de temporada	24€
Lomo bajo de ternera Rubia Gallega (250gr) con setas Portobello y puntas de espárragos	26€
Tataki de presa ibérica y su reducción de Pedro Ximénez y soja por nuestro chef Jorge	18€
Pasta mafaldine con crema trufada, setas y virutas de parmesano	18€

DULCES

Tarta de queso con frutos rojos	8€
Piña osmotizada con frutos rojos y helado de coco	8€
“Quenelles” de chocolate negro, tostadas con sal Maldon y aceite de oliva virgen extra del Mas Lazuli	8€
Trilogía de helados artesanos	8€



RESERVAS

+34 872 20 82 62

Cami de S'Aranella, 3 Cadaqués

@villasalvadorhotel.cadaques

www.fimedhotels.com

Intolerancias y alergias disponibles bajo demanda.

Los horarios del restaurante son de 12:30h a 15:30h i de 19:30h a 22:00h.