CARNICOTTO

SALVADOR

BEACH & FOOD
EL PUERTO · TAPAS

MENÚ
Y CARTA DE VINOS

LEYENDA ALÉRGENOS
GLUTEN · CRUSTÁCEOS · HUEVOS · PESCADO · CACAHUETES · SOJA · LECHE · FRUTOS SECOS · APIO · MOSTAZA · SÉSAMO · SULFITOS · ALTRAMUCES · MOLUSCOS

FRÍO · COLD

	10 ración	Ración
Pisos infinitos con aceite y tomate natural con sal	8,50	12,00
Huevos de bacalao con pisadillo Huevas de cod spicy spread and cherry vinaigrette	8,50	12,00
Pisos infinitos con aceite, ahumados con melva Pisos infinitos with mackerel and Ibérian ham	8,50	12,00
Ensaladilla de pulpo a la gallega Octopus salad galician style	12,00	
Tataki de atún rojo Tuna tataki	12,00	

CHACINAS · COLD CUTS AND CHEESE

	10 ración	Ración
Jamón Ibérico Iberian ham	18,00	24,00
Queso manchego de oveja Manchego cheese	10,00	15,00
Embutido ibérico Iberian cold cuts	12,00	17,00
Chacinas surtidas de Ibérico Iberian charcuterie selection	14,00	21,00
Pimientos fritos Fried peppers	7,00	11,00

A COMPARTIR · TO SHARE

	10 ración	Ración
Croquets de squasch con anchoa Squash croquettes with anchovies	6,00	9,00
Cremosa croquetas de jamón ibérico Cheese croquettes Iberian ham	7,00	11,00
Croquetas de bacalao Bacalao croquettes	7,00	11,00
Cremosa croquetas de bacalao Cheese croquettes and mozzarella	7,00	11,00
Pimientos fritos Fried peppers	7,00	11,00
Brocado de pulpo sobre pimentón Brocado octopus on pimentón	12,00	
Carrillera de Ibérico Iberian cheek meat	12,00	
Escamas de Caldo en salsa de ají y vino Cod croquettes in garlic and wine sauce	12,00	
Navajas gallegas a la plancha con perejil Galician razors clam with parsley	12,00	
Ortiguillas de mar Mías sobre carpaccio de tomate Sea anemones on tomato carpaccio	12,00	

ENSALADAS · SALADS

Salmorejo con guarnición de huevo duro y jamón Ibérico Salmorejo with hard boiled egg and Iberian ham	21ºº
Ensalada de Cardo con Gorgonzola, nueces y vinagreta Cardo salad with Gorgonzola cheese, walnuts and vinaigrette	21ºº
Tomate ecológico con aceite de oliva y vinagre Organic tomato with olive oil and vinegar	21ºº
Tomate ecológico aliñado con tuna Organic tomato dressed with bonito	21ºº
Ensalada mediterránea con caballa Mediterranean salad with mackerel	21ºº
Ensalada templada de queso de cabra Warm goat cheese salad	21ºº

PLATOS COMBINADOS · COMBINED DISHES

Fritos con patatas Fried potatoes	10ºº
Huevos fritos con patatas Fried eggs with potatoes	10ºº
Huevos, tuna y patatas Eggs, tuna and potatoes	14ºº

CRUDOS Y MARINADOS · RAW AND MARINATED

Ceviche de corvina con pimientos, cebolla y leche de tigre Corvina ceviche with onions, pepper and tiger's milk	21ºº
Tataki de atún rojo salvaje Red tuna tataki	26ºº
Tataki de pulpo Octopus tataki	26ºº
Tartar de salmón con aguacate Salmon tartar with avocado	26ºº

PESCADO FRITO · FRIED FISH

	10 ración	Ración
Puntillas Squid	12,00	21,00
Boquerones Anchovies	12,00	21,00
Gambas Shrimps	12,00	21,00
Bocaditos de camarones Shrimp snacks	12,00	20,00
Cazón en adobo Dogfish marinated	12,00	20,00
Delicatessen Delicatessen	12,00	20,00
Ortiguillas de mar Sea anemones	12,00	20,00

MARISCOS · SEAFOOD

Mejillones de roca al vapor Steamed rock mussels	16ºº
Gambas blancas de Huelva Giant white shrimps from Huelva	21ºº
Langostinos de Sanlúcar King prawns from Sanlúcar	21ºº

PESCADOS · FISH

Sarrajo de atún rojo salvaje de almadraba Fresh grilled bluefin tuna Almadraba style	26ºº
Lomos de caballa con y sin piel gratinada con salsa Ketchi Grilled mackerel with ketchi sauce	21ºº
Lomos de pez espada con salsa verde Swordfish filets with green sauce	21ºº
Sepia Sepia	12ºº
Gorvina en Calorina y la plancha Grilled Gilt-head	21ºº
Salmonetes (Dos de temporada) Red mullets (Two of the season)	12,00	20,00
Sepia con salsa verde Cuttlefish with green sauce	21ºº
Lomo de bacalao gratinado con alioli de ahumaca Cod filet with alioli and salt	21ºº

CARNES · MEATS

Rulos de solomillo al carbón Rolls with fingered	16,00
Presa ibérica Iberian pork filet	16,00
Presa ibérica Iberian pork shoulder	16,00
Lomo alto de ternera de retinto Sirloin of beef retinto - Breed of cattle	21,00

Salsas / Sauces: Bearnesa ⓖⓢ, Chimichurri ⓖ, Alioli, Pimienta ⓖ

POSTRES · DESSERTS

Brownie G.S.A. con helado de chocolate G.S.A. brownie with chocolate ice cream	6,00
Cuajada de cabra con miel y nueces Goat cheese curd with honey and walnuts	6,00
Crema de chocolate "gotas finas" Chocolate cream "gotas finas"	6,00
Crema catalana con helado de canela Catalan cream with cinnamon ice cream	6,00
Tarta de queso con crema de queso Cheesecake with cream cheese	6,00
Gofres Gofres	6,00
Delicatessen de chocolate Chocolate delicatessen	6,00
Crep relleno de chocolate Chocolate filled crep	6,00
Helado casero Homemade ice cream	6,00

BEBIDAS · DRINKS

	Copa	Botella
Agua / Water	2,50	3,50
Refresco / Soda water	2,50	3,50
Refresco / Soda 33cl	3,00	
Refresco / Soda 20cl	2,50	
Refresco / Soda 500cl	4,00	
Cerveza sin alcohol / Non beer	2,50	
Cerveza en copa de vino / Beer in wine glass	3,00	
Cerveza Mahou / Mahou beer	3,00	
Cerveza Mahou 5 Estrellas / Mahou 5 Estrellas beer	3,50	
Vino de verano doble / Red summer double	3,50	
Licores y Bailes / Liqueurs and smoothies	3,50	
Red Bull	3,50	
Cazaro / Cazaro	3,50	
Vino de Cazaro doble / Double wine of cazaro	3,50	

Precio con IVA incluido · Service 1,00 € per person. • No se sirven tapas en mesa • Menús de cuchillo 12,00 € • Menú infantil 10,00 €
Los productos de la zona que se sirven han sido comprados a congelación previamente a la entrada del Estado de Alerta.
Horario de cocina: Mediodía 12:00 a 16:00 · Noche 19:00 a 23:00
Cocina de mediodía: Abierta todo el fin de semana · Cocina de noche: Abierta todo el fin de semana

Sangrías

	Jarra	Botella
Sangría de Vino Tinto Red wine sangria	18,00€	
Sangría de Vino Blanco White wine sangria	18,00€	

LOLEA Vino Blanco

Vino Blanco

	Copa	Botella
CASTILLO DE SAN DIEGO 2020 Verdejo Rueda (Rueda)	2,40 €	19,00€
MARQUÉS DE CÁCERES Verdejo Rueda (Rueda)	2,80 €	19,00€
BARBADILLO Verdejo Rueda (Rueda)	2,80 €	19,00€
BARBADILLO Blanco Seco (Jerez, Manzanilla y Vinagre) Dry white wine (Jerez, Manzanilla and Vinegar)	2,80 €	19,00€
BARBADILLO Blanco Dulce (Jerez, Manzanilla y Vinagre) Sweet white wine (Jerez, Manzanilla and Vinegar)	2,80 €	14,00€
LA COTOSRNA Verdejo Rueda (Rueda)	2,90 €	17,00€
PALOMO COJO Verdejo Rueda (Rueda)	2,90 €	17,00€
LA COTOSRNA Verdejo Rueda (Rueda)	2,90 €	17,00€
TARIQUS Verdejo Rueda (Rueda)		17,00€
MARQUÉS DE CÁCERES Verdejo Rueda (Rueda)	2,90 €	17,00€
JOSÉ PARRANTE Verdejo Rueda (Rueda)		18,00€
JUCUNA Verdejo Rueda (Rueda)	2,90 €	18,00€
MAR DE FRADES Verdejo Rueda (Rueda)		19,00€

Vino Blanco

Vino Tinto

	Copa	Botella
MARQUÉS DE CÁCERES Tempranillo (Rioja) Tempranillo (Rioja)	2,40 €	19,00€
MARQUÉS DE CÁCERES Tempranillo (Rioja) Tempranillo (Rioja)	2,80 €	21,00€
RAMÓN BILBAO Tempranillo (Rioja) Tempranillo (Rioja)	3,00 €	18,00€
RAMÓN BILBAO Tempranillo (Rioja) Tempranillo (Rioja)	3,00 €	25,00€
ALCORTA Tempranillo (Rioja) Tempranillo (Rioja)	2,90 €	17,00€
TARIQUS Tempranillo (Rioja) Tempranillo (Rioja)		16,00€
TARIQUS Tempranillo (Rioja) Tempranillo (Rioja)		22,00€
LA PELUSA Tempranillo (Rioja) Tempranillo (Rioja)		19,00€

Vino Tinto

Vino Generoso

	Copa	Botella
FINO PASTORA Palomino Fino (Jerez) Palomino Fino (Jerez)	2,30 €	16,00€
FINO QUINITA Palomino Fino (Jerez) Palomino Fino (Jerez)	2,30 €	16,00€
TIO PEPE Palomino Fino (Jerez) Palomino Fino (Jerez)	2,30 €	16,00€
MANZANILLA SOLEAR Palomino Fino (Jerez) Palomino Fino (Jerez)	2,30 €	16,00€

Vino Generoso

Vino Espumoso

	Botella
MUSAR Xarel·lo, Macabeo, Parellada (Penedès) Xarel·lo, Macabeo, Parellada (Penedès)	65,00€
MOET & CHANDON Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier (Champagne) Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier (Champagne)	80,00€
MOET & CHANDON Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier (Champagne) Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier (Champagne)	75,00€
MOET & CHANDON Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier (Champagne) Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier (Champagne)	70,00€
MOET & CHANDON Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier (Champagne) Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier (Champagne)	55,00€

Vino Espumoso

Helados

Desayunos

FRUTA FRESCA DEL TIEMPO
FRESH FRUIT OF THE SEASON — 4€
Preguntar al camarero
Ask the waiter

YOGUR GRIEGO
GREEK YOGURT — 3,5€
Con mueslis y chocolate o fruta // Con frutos secos y fruta
With mueslis and chocolate or fruit // With nuts and fruit

AVENA CON PLÁTANO Y FRUTOS SECOS
OATMEAL WITH BANANA AND NUTS — 4€

TORTITAS
PANCACKES — 6,5€
De oreo , dulce de leche o jarabe de arce
Oreo, dulce de leche or maple syrup

CEREALES
CEREALS — 3,5€
Cocho Krispies, Krave, miel pops, Frosties, snacks, corn flakes, muesli con quinoa chía y chocolate negro, muesli de frutas y frutos secos
Cocho Krispies, Krave, honey pops, Frosties, snacks, corn flakes, muesli with quinoa chia and dark chocolate, fruit and nut muesli

TOSTADA SIMPLE
SIMPLE TOAST — MEDIA 1,4€ / ENTERA 1,9€
Aceite y sal , tomate , mantequilla , mermelada paté
Oil and salt, tomato, butter, jam or pate
Extra — +0,5€

TOSTADA DE JAMÓN IBÉRICO
IBERIAN HAM TOAST — MEDIA 2,4€ / ENTERA 2,9€

TOSTADA DE PAVO O JAMÓN YORK CON QUESO FRESCO Y TOMATE
TURKEY OR HAM TOAST WITH FRESH CHEESE AND TOMATO — MEDIA 2,4€ / ENTERA 2,9€

TOSTADA CON AGUACATE, SALMOREJO Y TOMATE CHERRY
TOAST WITH AVOCADO, SALMOREJO AND CHERRY TOMATO — 4,5€

PAN A ELEGIR
BREAD TO CHOOSE
Mollete clásico // Mollete integral
Classic muffin bread // Whole wheat muffin bread
Pan de pipas
Pipe bread — +0,7€
Mollete de quinoa y chía
Chía and quinoa muffin bread — +0,7€

EXTRAS
JAMÓN IBÉRICO, JAMÓN DE YORK, PAVO O QUESO
IBERIAN HAM, YORK HAM, TURKEY OR CHEESE — +1,5€

FRUTOS SECOS · GLUTEN · HUEVO · LACTOSA

ZUMO DE NARANJA NATURAL
NATURAL ORANGE JUICE — 2,8€

ZUMOS DE PIÑA NARANJA MELOCOTÓN O TOMATE
PINEAPPLE, ORANGE, PEACH AND TOMATO JUICES — 2,5€

INFUSIONES NATURALES
NATURAL INFUSIONS — 2,2€
Té Blanco Pai Mu Tan
Pai Mu Tan White Tea
Té Azul
Blue tea
Rooibos, Rooibos Vainilla, Rooibos yogur y Arándanos
Rooibos, Rooibos Vanilla, Yogurt and Blueberries
Té Negro Canela
Cinnamon Black Tea
Earl Grey
Té Verde Moruno, Té Verde Chai, Té Verde Mandarina
Moruno Green Tea, Chai Green Tea, Tangerine Green Tea
Pu Erth Canela, Pu Erth Frutas del Bosque, Pu Erth Vainilla
Pu Erth Cinnamon,Pu Erth Fruits of the Forest,Pu Erth Vanilla
Menta poleo
Pennyroyal mint
Tila
Linden
Manzanilla
Chamomile
Mezcla Frutas del Bosque
Forest Fruits Mix
Regaliz
Licorice

CAFÉ
COFFEE — 2€
Café Bombon
Coffe with condensed milk — 2,2€
Café con licor
Coffe with liquor — 2,5€

Horario desayuno de 10:00 a.m. a 12:00 p.m. ▪ Precio con IVA incluido
▪ Los desayunos no incluyen ningún tipo de bebida o café
Breakfast hours from 10:00 a.m. at 12:00 p.m. ▪ Prices with VAT included
▪ Breakfasts do not include any type of drink or coffee

CHIRINGUITO SALVADOR