















































SALVIA


























































RESTAURANT

PARA COMPARTIR...O NO

- Patatas bravas 9  
- Mejillones en escabeche casero con puré de boniato cítrico 12  
- Jamón ibérico de bellota con pan de coca con tomate 32 
- Berenjena a la brasa, sobrasada ibicenca, queso feta y mermelada de tomate 18  
- Puerros ahumados al Jospers con parmesano 15 
- Zanahorias braseadas con crème fraîche, fruta de la pasión y pipas de calabaza 17  
- Remolacha baby con chutney de mango, chantillí de frambuesa y coco 16 
- Coliflor asada con soplete, puré de coliflor trufado y crujiente de gruyère 18  
- Col al Jospers con beurre blanc de kimchi 16 
- Cogollos a la brasa con salsa César y queso Idiazábal 16 
- Stracciatella ahumada al momento, tomates cherry marinados y cebolleta 19 
- Ensalada de apio, cremoso de gorgonzola, manzana, nueces y mostaza 18   
- Pollo al estilo coreano con cacahuete y cebolleta 18  
- Steak tartar de solomillo con mayonesa de mostaza y patatas fritas en tres cocciones 25 
- Baos caseros de langostinos, con col, tirabeques y mayonesa de kimchi 20   
- Carpaccio de vieiras, ajoblanco de coco, aceituna negra y naranja sanguina 22   
- Tartar de ventresca de atún, aliño asiático y salicornia 28   
- Costilla de vaca a baja temperatura, ahumada al Jospers y cremoso de patata trufado 32 
- Tandori de pluma ibérica con puré de apio nabo e hinojo 29 
- Lomo bajo de ternera “dry age” a la brasa con papas arrugadas y mojo picón 38
- Arroz seco de pulpo a la llauna 32  
- Lubina horneada al Jospers con salsa virge y aceituna encurtida 34 
- Cheesecake de plátano 14  
- Chocolate en texturas 12   
- Donut Thai 15  
- Ceviche de fruta de temporada con helado cítrico 13 
- Helados hechos en Salvia 10

 pescado -  frutos cáscara -  soja -  glúten -  huevos -  moluscos -  mariscos -  lácteos -  mostaza -  sulfitos -  sésamo -  cacahuets -  altramuces -  apio

TO SHARE...OR NOT

- Patatas bravas 9  
- Homemade pickled mussels with citric sweet potato purée 12  
- Acorn-fed Iberian ham with coca bread 32 
- Grilled aubergine, Ibizan sobrasada, feta cheese and tomato jam 18  
- Smoked in Jospier leeks with parmesan cheese 15  
- Charcoal-grilled carrots with crème fraîche, passion fruit and pumpkin seeds 17  
- Baby beetroot with mango chutney, raspberry chantilly and coconut 16  
- Roasted cauliflower with blowtorch, cauliflower purée and crunchy gruyère 18   
- Chinese cabbage cooked in Jospier with kimchi beurre blanc 16  
- Charcoal-grilled lettuce bud with Caesar sauce and Idiazábal cheese 16  
- Smoked stracciatella, marinated cherry tomatoes and spring onion 19  
- Celery, gorgonzola cream, apple, nuts and mustard seeds salad 18    
- Korean style chicken with peanuts and spring onion 18  
- Steak tartar with mustard mayonnaise and crispy fried potatoes in three firings 25 
- Homemade prawn baos with cabbage, mangetout and kimchi mayonnaise 20    
- Scallops carpaccio, coconut "ajoblanco", black olive and blood orange 22   
- Tuna belly tartar, Asian dressing and salicornia 28   
- Beef rib at a low temperature, smoked in Jospier, with truffled potatoes purée 32  
- Tandori Iberian blade end loin with celerian mousse and fennel 29  
- Charcoal-grilled tenderloin with wrinkled potatoes and "mojo picón" sauce 38
- Octopus "a la llauna" dry rice 32  
- Sea bass cooked in Jospier barbecue with vierge sauce and pickled olive 34 
- Banana cheesecake 14   
- Chocolate in different textures 12    
- Thai donut 15   
- Fresh fruit ceviche with citric ice cream 13 
- Our homemade ice creams 10

 fish -  nuts -  soya -  gluten -  eggs -  molluscs -  crustaceans -  milk -  mustard -
so₂ sulfur dioxide -  sesame -  peanuts -  lupin -  celery