SALTAO

De Mar

El mar no entiende de fronteras. Une orillas, mezcla culturas y lleva los sabores de un lado a otro. Nuestras recetas nacen en el mar, se transforman en la cocina y se materializan en el plato.

The sea knows no borders. It connects shores, blends cultures, and carries flavors from one place to another. Our recipes are born at sea, transformed in the kitchen, and brought to life on the plate.

SNACK BAR

Ostra acevichada (und.) — 5
Ceviche-style oysters (1 pc.)
(14)

Anticucho de pollo y papa morada (2 uds.) — 10
Chicken anticucho with purple potato (2 pcs.)
(3, 6, 11)

Anticucho de secreto ibérico (2 uds.) — 12
Iberian pork secreto anticucho (2 pcs.)
(3, 6, 11)

Anticucho de corazón de res (2 uds.) — 10
Beef Heart Anticuchos (Peruvian Grilled Skewers) (2 pcs.)
(3, 6, 11)

Patacones y tartar de atún rojo (2 uds.) — 12
Patacones with bluefin tuna tartare (2 pcs.)
(3, 4, 7)

Empanada criolla de lomo “Saltao” — 7
Creole beef "Lomo Saltao" empanada
(1, 3)

CRUDO BAR

Bandeja de mariscos y crudos (ostras, conchas...) — 48
Seafood and raw platter (oysters, scallops...)
(2, 7, 14)

Ceviche clásico — 24
Classic ceviche
(7)

Tiradito de corvina, aguacate y jalapeños — 22
Sea bass tiradito with avocado and jalapeños
(7)

Tiradito de ventresca de atún rojo, ají amarillo y maíz — 28
Bluefin tuna belly tiradito with yellow chili and corn
(5, 7)

Carpaccio de gamba roja y aguachile de ajíes — 28
Red prawn carpaccio with ají pepper aguachile
(2, 14)

Navajas, leche de tigre de maracuyá y chalaquita — 20
Razor clams with passion fruit tiger's milk and chalaquita
(14)

Bandeja nikkei (anguila ahumada, atún rojo y ternera anticuchera) (6 uds.) — 30
Nikkei platter (smoked eel, bluefin tuna and anticucho-style beef) (6 pcs.)
(3, 4, 6, 7, 11)

AL CENTRO DE LA MESA
(To Share)

Croqueta de ají de gallina (6 uds.) — 15
Ají de Gallina croquettes (6 pcs.)
(1, 3, 4)

Tomate de temporada, jalapeños y anacardos — 12
Seasonal tomatoes, jalapeños and cashews
(5, 15)

Conchas, jugo de coco, hinojo y menta — 20
Scallops with coconut juice, fennel and mint
(6, 11, 12, 14)

Mini maíz a la brasa, huancaína y parmesano — 18
Grilled baby corn with huancaína sauce and Parmesan
(1, 3)

Mejillones en salsa de coco y ajíes — 19
Mussels in coconut and ají pepper sauce
(2, 3, 6, 7, 13, 14)

Brioche de pulpo a la brasa con encurtidos y salsas peruanas — 21
Grilled octopus brioche with pickles and Peruvian sauces
(1, 3, 4, 7, 11)

Alitas a la brasa con chalaquita — 14
Grilled chicken wings with chalaquita
(3, 6, 11)

ESENCIA SALTAO
(Saltao Essence)

Lubina estilo "Saltao"
Uniendo Perú y el Mediterráneo
Bringing Peru and the Mediterranean Together

A elegir/To choose from:

Frita y acevichada al momento
Freshly fried and dressed in ceviche sauce
Alérgenos/Allergens: (1, 3, 12)

A la brasa y con dúo de salsas peruanas
Charcoal-grilled and with a duo of Peruvian sauces
Alérgenos/Allergens: (3, 12, 13)

70
(2 pax/2 people)

PRINCIPALES
(Main Courses)

Ravioli de ricotta y espinacas con pesto de huacatay 17
Ricotta and spinach ravioli with huacatay pesto
(1, 3, 4, 5)

Arroz chaufa de mariscos 19
Seafood chaufa rice
(2, 3, 4, 6, 7, 12, 14)

Calamar a la brasa con chupe y chalaquita picante 25
Charcoal-grilled squid with chupe sauce
and spicy chalaquita
(2, 3, 7, 12)

Solomillo "Saltao" de vaca 32
Beef tenderloin "Saltao"
(3, 6, 7, 11, 12, 14)

Pollo coquelet al estilo peruano 26
Peruvian-style coquelet chicken
(3, 6, 11)

Costilla de Angus glaseada, encurtidos y tortillas de maíz morado 38
Glazed Angus beef short rib with pickles and
purple corn tortillas
(3, 6, 11, 12)

Tataki de presa ibérica a la brasa con tártara de jalapeños 26
Charcoal-grilled Iberico pork 'presa' tataki
with jalapeño tartar sauce
(1, 3, 6, 11, 14)

GUARNICIONES / SIDE DISHES

Papas baby crujientes 4
Crispy baby potatoes

Arroz con choclo y mantequilla 4
Rice with corn and butter
(1)

Ensalada verde 4
Green salad
(11)

Servicio de pan: 2,5
Todos los precios en euros

POSTRES
(Desserts)

Tarta cremosa y lúcuma — **10**
Cheesecake with lúcuma
(1, 3, 5)

Alfajor XL — **10**
XL Alfajor
(1, 3, 4)

Maracuyá, mango y coco — **10**
Passion fruit, mango and coconut dessert
(4)

ALÉRGENOS/ALLERGENS:

1.Lácteos / 2.Crustáceos / 3.Gluten / 4.Huevos / 5.Frutos con cáscara / 6.Soja /7.Pescado / 8.Cacahuetes / 9.Sésamo / 10.Altramuces / 11.Sulfitos / 12.Apio / 13.Mostaza / 14.Molusco / 15.Vegetariano

1.Dairy / 2.Crustaceans / 3.Gluten / 4.Eggs / 5.Tree Nuts / 6.Soy / 7.Fish / 8.Peanuts / 9.Sesame / 10.Lupins / 11.Sulphites / 12.Celery / 13.Mustard / 14.Molluscs / 15.Vegetarian

SALTAO

De Mar