



BIENVENIDOS A
EL PLATO 
LA COCINA DE SALAVEINTE



Bienvenidos a la cocina de Salaveinte. Bienvenidos a El Plató.
Queremos que tu experiencia con la cocina de Salaveinte sea tan
satisfactoria como ver El Padrino por primera vez.

Nuestra cocina es un homenaje a los grandes clásicos del cine:
tradicional, detallista y llena de matices.












Aquí, cada plato es una historia y cada cena, una función única.

Tomen asiento, disfruten del ambiente y de las personas que
tienen al lado.



Porque en El Plató, la mejor escena... ¡se saborea!

*"Cocinar y hacer cine son actos de amor: ambos requieren pasión, paciencia y
un buen guion." – George Lucas*


REPRODUCCIÓN

-  **Croquetas de pato Pekín (4 Uds)** 10€
Croquetas cremosas acompañadas de salsa hoisin y apio verde
-  **Croquetas de mango y kimchie (4 Uds)** 10€
Croquetas cremosas acompañadas de mayonesa con toque picante 🌶️
-  **Croquetas de jamón ibérico (4 Uds)** 10€
Croquetas cremosas clásicas con velo de papada ibérica de bellota
-  **Gyozas de cerdo y salsa sambal (8 Uds.)** 19€
Acompañadas de salsa agripicante, mayo japo y crujiente de furikake
-  **Zamburiñas gratinadas (6 Uds.)** 18€
Con salsa satay de cacahuets y leche de coco 🌶️
-  **Alitas de pollo deshuesadas con salsa Yakiniku (8 Uds.)** 18€
Acompañadas de compota de manzana picante 🌶️
-  **Calamares a la Andaluza con huevos fritos camperos** 19€
Con alioli de lima
-  **Semimojama de atún rojo con gel de mango** 24€
Con almendras tostadas y aros de cebolla crunch
-  **Huevos rotos con tartar de atún rojo** 21€
Con mayonesa de aguacate y cilantro
-  **Ensaladilla Rusa Salaveinte** 16€
Acompañada de carpaccio de pulpo y tortilla de camarones
-  **Ensalada de perdiz escabechada** 18€
Sobre nuestros pimientos asados




NUESTROS ARROCES (Mínimo 2 personas)

-  **Arroz de calamar y gamba roja (2 Pax)** 16€/pax
Con alioli de pimentón de la Vera
-  **Arroz de lechazo castellano y chuletillas (2 Pax)** 16€/pax
Con crema de boletus edulis





GUARNICIONES

	Ensalada verde (Lechuga y cebolleta)	5€
	Pimientos de Padrón	5€
	Pimientos asados caramelizados	7€
	Patatas fritas	4€
	Patatas fritas trufadas con queso parmesano	8€















NUESTRAS CARNES

	Steak tartar sobre tuétano de vaca gallega Solomillo picado a cuchillo con encurtidos caseros 🌶️	24€
	Albóndigas de abanico ibérico Con salsa Tikka Massala y crema de colinabo 🌶️	21€
	Solomillo de ternera con salsa Boubier	27€
	Entrecot de vaca Frisona 300 gramos	32€
	T-Bone	54€/ Kg

DESCADOS Y MOLUSCOS

	Bacalao al pilpil sobre parmentier de tinta de calamar Con crujiente de espinacas	20€
	Rape con salsa de piñones Sobre patatas panaderas	20€
	Chipirones plancha sobre micro-pisto casero Con aceite de albahaca	17€
	Pulpo a la plancha con patatas revolconas Con aceite de pimentón	24€

ESCEJA FINAL

-    **Tarta de queso Salaveinte** 7€
Con helado de galleta Lotus
-   **Tarta de pistacho y chocolate blanco** 7€
"Estilo tarta de queso"
-   **Tarta tatin de piña** 7€
Con helado de coco
-     **Tarta árabe de crema pastelera y nata** 7€
Con helado de miel y piñones
-   **Torrija de pan brioche con crema pastelera** 7€
Caramelizada con helado de vainilla
-  **Coulant de chocolate** 7€
POSTRE SIN GLUTEN

Alérgenos



Pregunten por nuestros platos adaptados para alérgenos
"Consulten nuestros fuera de carta"

Pan 1,8€ Pax