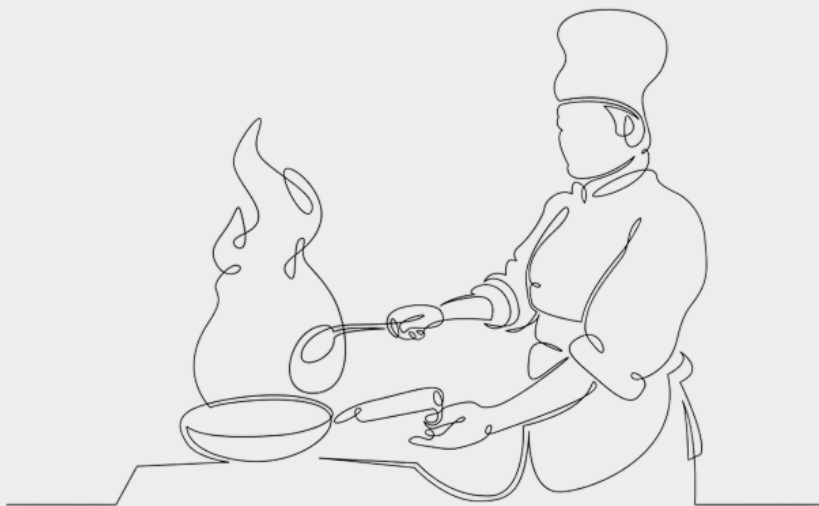




CARTA CASA DE LA SAL

Estimados clientes,
¡Bienvenidos al restaurante de Casa de la Sal!

Nos complace presentarles nuestra exquisita selección de platos, elaborados con los ingredientes más frescos y de la más alta calidad. Nuestro objetivo es brindarles una experiencia culinaria inolvidable, fusionando la tradición y la innovación en cada bocado. A continuación, les presentamos nuestra carta de platos, diseñada especialmente para deleitar sus paladares exigentes.



POSADA CANDELARIO SL (CIF B13925136) • C/ FUENTE DE PERALES, 1 • CANDELARIO (SALAMANCA)



reservas@casadelasal.com



www.casadelasal.com



[@posadacasadelasal](https://www.instagram.com/posadacasadelasal)



670 42 85 21



ENTRANTES

Salmorejo

Una crema fría de tomate, ajo y pan, coronada con jamón crujiente y huevo duro picado.

8€

Croquetas de variadas

Deliciosas y cremosas croquetas de jamón ibérico, con un exterior dorado y crujiente.

15€

Ensalada de tomate con anchoas del Cantábrico y aguacate

Una combinación refrescante de tomate de Candelario, anchoas del Cantábrico y suave aguacate.

12€

Ensalada de la casa con productos de KMO

Una ensalada fresca y colorida, elaborada con productos locales y de temporada.

15€

Crujientes variados

Raviolis rellenos de sabores sorprendentes y envueltos en una fina capa crujiente.

15€

Tabla de Ibéricos

Exquisita selección de ibéricos de Gijuelo para dos personas.

20€

Pan bao de Carrillera o Pollo

Bollo al vapor, suave y esponjoso, relleno de jugosa carrillera o sabroso pollo desmenuzado, ambos son una explosión de sabor oriental que lo convierten en un bocado exquisito.

5€/u





CUCHARA



Fabada asturiana

Un clásico plato asturiano, preparado con alubias blancas, chorizo, morcilla y panceta, lleno de sabor y tradición.

15€

Cocido montañés

Una reconfortante combinación de alubias blancas, repollo, tocino y morcilla, típica de la región montañosa.

15€

Garbanzos con bacalao y espinacas

Un guiso de garbanzos, bacalao y espinacas, lleno de nutrientes y sabores mediterráneos.

15€

CANELONES

Canelón de brandada de bacalao y ajo escalivado

Suave y delicado, se combina con el intenso sabor del ajo asado a fuego lento.

10€

Canelón de espinacas, pasas, piñones y queso azul

Las espinacas tiernas salteadas con pasas jugosas y piñones crujientes, es mezcla perfecta de dulzor y nutrición.

10€

Canelón de carrillera de ternera con queso idiazábal

Es una fusión de sabores tradicionales y contemporáneos. La carne increíblemente tierna y jugosa, se desmenuza y se combina con una suave salsa que realza su sabor.

10€

Canelón de pollo tufado

Sabroso pollo desmenuzado con textura suave y elegante para los verdaderos amantes de la trufa.

12€





CARNE



Entrecot de ternera

Un jugoso y tierno entrecot de ternera acompañado de guarnición.

24€

Carrillera al vino tinto de Oporto

Carrilleras de ternera estofadas en un delicioso vino tinto de Oporto, logrando una textura suave y un sabor irresistible.

19€

Pluma ibérica

Un corte exquisito de pluma ibérica, asado a la parrilla y servido con guarnición de temporada.

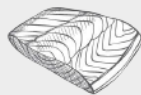
21€

Secreto de cerdo ibérico

Tierno y jugoso, nuestro secreto de cerdo ibérico se cocina lentamente para realzar su sabor y textura.

19€

PESCADO



Pulpo a la plancha

Tierno pulpo a la parrilla, acompañado de un suave pure de patata.

21€

Lubina al horno

Una lubina fresca y jugosa, asada al horno con hierbas aromáticas y servida con una guarnición de vegetales.

19€





POSTRES

Tarta de queso

Una deliciosa tarta de queso horneada con una base crujiente y un suave relleno cremoso.

6€

Mousse de limón

Una ligera y refrescante mousse de limón, perfecta para poner el broche de oro a su comida.

6€

Arroz con leche

Un clásico postre con arroz cocido en leche, aromatizado con canela y limón.

6€

Flan de café

Un delicado flan de café con un toque de dulzura y un sabor intenso.

6€

Flan de chocolate

Un postre tentador y suave, con un irresistible sabor a chocolate.

6€

Flan de queso

Delicadamente cremoso y suave, combina la dulzura del flan tradicional con el rico sabor del queso.

6€

Crujiente de chocolate blanco

Crujiente capa de chocolate que alberga en su interior un relleno suave y tropical de maracuyá.

6€

