



## 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](mailto:reservas@casadelasal.com)



[www.casadelasal.com](http://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.*

6€

### Croquetas de jamón

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

12€

### 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.*

12€

### Crujientes variados

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

12€

## CANELONES

### Canelón de brandada de bacalao y ajo escalivado

*Suave y delicado, se combina con el intenso sabor del ajo asado a fuego lento. El resultado es una mezcla cremosa y sabrosa que se envuelve en una fina lámina de pasta fresca.*

9€

### 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. Se hornean hasta obtener una capa dorada y crujiente y para realzar el sabor, añadimos un toque de queso azul, que se funde suavemente, aportando un contraste perfecto.*

9€

### Canelón de carrillera de ternera con queso idiazábal

*Nuestro 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.*

9€





## CARNE



### Entrecot de ternera

24€

*Un jugoso y tierno entrecot de ternera acompañado de guarnición.*

### Carrillera al vino tinto de Oporto

19€

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

### Pluma ibérica

19€

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

### Secreto de cerdo ibérico

19€

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

## PESCADO



### Pulpo a la plancha

21€

*Tierno pulpo a la parrilla, acompañado de una salsa de pimentón y aceite de oliva virgen extra.*

### Lubina al horno

19€

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

## CUCHARA



### Fabada asturiana

15€

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

### Cocido montañés

15€

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

### Garbanzos con bacalao y espinacas

15€

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

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



reservas@casadelasal.com



www.casadelasal.com



@posadacasadelasal



670 42 85 21



## POSTRES

### Tarta de queso

6€

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

### Mousse de limón

6€

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

### Arroz con leche

6€

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

### Flan de café

6€

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

### Flan de chocolate

6€

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

