

ENTRANTES | STARTERS

Queso curado de Albacete Cured cheese from Albacete	13€
Pan de cristal con tomate, jamón ibérico y queso Cristal bred with tomato, Iberian ham and cheese	14€
TABLA SALDUNA SALDUNA BOARD Mortadela italiana, salchichón ibérico, queso curado de Albacete, aceitunas kalamata, alcaparrones y almendras fritas Italian mortadella, Iberian sausage "salchichón", cured cheese from Albacete, kalamata olives, capers and fried almonds	23€
Gazpacho Andaluz Andalusian tomato cold soup	9€
Salmorejo de tomates amarillos con taquitos de jamón ibérico y huevo Cold Andalusian soup "salmorejo" with yellow tomatoes, chunks of Iberian ham and boiled egg	10€
Mejillones al estilo Belga Belgian style mussels	14€
Ensaladilla rusa de gambitas y ligera mayonesa casera Russian potato salad with little prawns and homemade light mayo	9€
Ceviche de langostinos con mango y aguachile fruta de la pasión King prawns ceviche with mango and "aguachile" passion fruit	16€
Tartar de atún rojo con ajoblanco de coco Red tuna tartar with white garlic & coconut soup	19€
Tataki de atun rojo de Almadraba Almadraba red tuna tataki	20€
Tiradito de pez mantequilla con salsa "Samu" Butter fish tiradito with "samu" sauce	14€
Selección de croquetas caseras: jamón y puerro Homemade croquettes selection: ham and leek	13€
Langostinos panko con salsa sweet chilly Panko king prawns with sweet chilly sauce	14€
Hummus con bacalao ahumado y naranja Hummus with smoked cod and orange	10€



IVA incluido. VAT included.



1,50€ | Precio del cubierto. Price per service.



¿Tiene alguna necesidad especial? Por favor, pregunte por nuestra tabla de alérgenos alimentarios.
Do you have any special need? Please ask for our food allergenes table.



SALDUNA
Beach

FRITURAS | DEEP FRIED

Boquerones fritos con ali oli de soja Fried anchovies with ali oli soya sauce	16€
Calamares con crema de lima Fried squids with lime cream	16€
Lágrimas de rosada con mayo de wasabi Fried goujons of white fish "rosada" with wasabi mayo	16€
SELECCIÓN MEDITERRÁNEA MEDITERRANEAN SELECTION Boquerones, calamares y rosada con sus salsas Anchovies, squids and white fish "rosada" with its sauces	22€

DE LA HUERTA | SALADS

ENSALADA SALDUNA SALDUNA SALAD Mezclum de lechugas, espinacas, tomates secos hidratados, picatostes, lagrimitas de pollo, lascas de parmesano y salsa samu Salduna Salad: mixed lettuces, spinach, dried tomatoes, bread croutons, fried chicken goujons, parmesan flakes and "samu" sauce	14€
ENSALADA BENAMARA BENAMARA SALAD Ensalada de la huerta con bonito del norte en aceite de oliva virgen Aove Green garden salad with north bonito tuna and "Aove" virgin olive oil	14€
Tabulé de quinoa con yuca Quinoa tabbouleh with yucca	13€
Ensalada Thai con noodles de arroz, gambas y verduras Thai salad with rice noodles, prawns and veggies	14€



IVA incluido. VAT included.



1,50€ | Precio del cubierto. Price per service.



¿Tiene alguna necesidad especial? Por favor, pregunte por nuestra tabla de alérgenos alimentarios.
Do you have any special need? Please ask for our food allergenes table.



PASTA Y ARROCES | PASTA AND RICES

Pasta con verduras, tomate seco, albahaca, nueces y parmesano Pasta with vegetables, dry tomato, basil, walnuts and Parmesan cheese	15€
Espaguettis de sepia con almejitas, gambas, mejillones y rosada Black squid spaghetti with clams, prawns, mussels and white fish	18€
Fideuá negra con gambitas y ali oli de albahaca Black noodles with little prawns and basil ali oli sauce	14€ PP Min. 2 pax
Arroz de mariscos: calamar, mejillones, almejas, rosada y gambas peladas Seafood rice: squids, mussels, white fish and peeled prawns	16€ PP Min. 2 pax
Risotto con tomate, albahaca y mozzarella de búfala Tomato, basil and mozzarella cheese risotto	14€

DEL MAR | FROM THE SEA

Tartar de atún rojo de almadraba estilo campero con huevo de codorniz, patatas baby, pimientos de Padrón y un toque de mojo picón Country style red Almadraba tuna tartar with quail eggs, baby potatoes, "Padrón" peppers and a touch of "mojo picón"	20€
Tacos de pez espada marinado en soja y yuzu con tomate aliñado Chunked grilled swordfish marinated with soja sauce and yuzu with seasoned little tomatoes	19€
Brocheta de atún rojo de almadraba con salsa teriyaki Red tuna almadraba skewer with teriyaki sauce	26€
Pulpo en tempura con mango, pure de raíz de apio y patata violeta Octopus in tempura with mango, celery root pure and violet potato	24€
Lubina a la sal Salted baked seabass	56€

PARA 2 PERSONAS / FOR 2 PEOPLE



IVA incluido. VAT included.



1,50€ | Precio del cubierto. Price per service.



¿Tiene alguna necesidad especial? Por favor, pregunte por nuestra tabla de alérgenos alimentarios.
Do you have any special need? Please ask for our food allergenes table.



SALDUNA
Beach

DE LA TIERRA | FROM THE LAND

T-Bone de ternera (1kg) Beef T-Bone (1kg)	60€
PARA 2 PERSONAS / FOR 2 PEOPLE	
Pollo de corral con patatas baby Range chicken with baby potatoes	17€
Costillas Barbacoa a baja temperatura Barbecue Ribs made in low temperature	18€
Rack de cordero con almendras y hierbabuena Rack of lamb with almonds and spearmint	22€
Secreto con patatas fritas, pimientos de Padrón y huevo frito Iberian pork with homemade french fries, small "Padrón" peppers and fried egg	19€
Solomillo de ternera Café de París Sirloin beef steak Café de Paris	24€
Hamburguesa de ternera con tomate, cebolla caramelizada, queso havarti, espinaca mini, bacon crujiente y salsa de mostaza especial Beef burger with tomato, caramelized onion, havarti cheese, mini spinach, crunchy bacon and our special mustard sauce	17€

GUARNICIONES | SIDES

Patatas fritas / French fries	4€
Verduras Salteadas / Sautéed grilled vegetables	4€
Patatas baby con mantequilla tostada o ajo y romero Baby potatoes with toasted butter or garlic and rosemary	4€
Ensalada verde / Green salad	4€
Arroz variado con tomillo y limón Rice with thyme and lemon	4€



IVA incluido. VAT included.



1,50€ | Precio del cubierto. Price per service.



¿Tiene alguna necesidad especial? Por favor, pregunte por nuestra tabla de alérgenos alimentarios.
Do you have any special need? Please ask for our food allergenes table.

