

MENÚ RESTAURANTE
RESTAURANT MENU



SALUDINA

ENTRANTES | STARTERS

GILDA / OLIVE, PIPARRA AND ANCHOVY SKEWER	4€
BUÑUELO DE QUESO MANCHEGO / MANCHEGO CHEESE FITTER	11€
TXISTORRA DE ARBIZU / ARBIZU SAUSAGE	15€
TOSTA DE BACALAO AHUMADO CON SALMOREJO SMOKED COD TOSTA WITH SALMOREJO	15€
ESPÁRRAGOS BRASEADOS CON MAHONESA DE TRUFA Y NUECES BRAISED ASPARAGUS WITH TRUFFLE AND WALNUT MAYONNAISE	18€
ALCACHOFAS CONFITADAS A LA PARRILLA / GRILLED CANDIED ARTICHOKES	18€
BOQUERONES EN VINAGRE CON PATATAS CHIP ANCHOVIES IN VINEGAR WITH POTATO CHIPS	17€
ENSALADILLA RUSA CON GAMBITAS Y MAHONESA CASERA RUSSIAN SALAD WITH SHRIMP AND HOMEMADE MAYONNAISE	17€
JAMÓN IBÉRICO CON PAN CRISTAL, TOMATE Y AOVE IBERIAN HAM WITH CRYSTAL BREAD, TOMATO AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	26€
HUMMUS TRADICIONAL CON CRUDITÉS / TRADITIONAL HUMMUS WITH CRUDITÉS	19€
CROQUETAS DE JAMÓN / HAM CROQUETTES	19€
PAN CRISTAL CON JAMÓN IBÉRICO, TOMATE RALLADO Y QUESO PAYOYO CRYSTAL BREAD WITH IBERIAN HAM, GRATED TOMATO AND PAYOYO CHEESE	26€
LANGOSTINOS PANKO CON MAYONESA DE KIMCHI PANKO PRAWNS WITH KIMCHI MAYONNAISE	20€
GAMBÓN AL PIL-PIL / PIL-PIL SHRIMP	22€
PAPAS ALIÑÁS CON MELVA CANUTERA / ANDALUSIAN POTATOES SEASONED	14€
GAZPACHO ANDALUZ / COLD ANDALUSIAN TOMATO SOUP	11€
SALMOREJO CON JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO COLD ANDALUSIAN SOUP WITH IBERIAN HAM AND BOLIED EGG	12€



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

CRUDOS | RAW STARTERS

OSTRAS NATURAL NATURAL OYSTERS	Unidad / Unit 4.50€
OSTRAS MIGNONETTE OYSTERS MIGNONETTE	Unidad / Unit 5€
OSTRAS BLOODY MARY OYSTERS BLOODY MARY	Unidad / Unit 6€
CEVICHE DE LUBINA. Medio picante / SEA BASS CEVICHE. Medium spicy	26€
AGUACATE A LA PARRILLA CON TARTAR DE SALMÓN SALMON TARTAR IN GRILLED AVOCADO	26€
TARTAR DE ATÚN CON YEMA DE HUEVO Y ACEITE DE OLIVA TUNA TARTAR WITH EGG YOLK AND OLIVE OIL	26€
TATAKI DE ATUN CON RABANITOS, WAKAME Y MAYONESA DE WASABI TUNA TATAKI WITH RADISHES, WAKAME AND WASABI MAYONNAISE	28€

FRITURAS | DEEP FRIED

CALAMARES / CALAMARI	19€
BOQUERONES / ANCHOVIES	19€
ROSADA AL LIMÓN / FRIED GOUJONS OF WHITE FISH WITH LEMON	19€

DE LA HUERTA | SALADS

ENSALADA SALDUNA SALDUNA SALAD	21€
Mix de lechugas, espinacas, pollo empanado, lascas de queso parmesano, tomate seco, cebolla encurtida y el nuevo aliño Salduna Mix of lettuce, spinach, breaded chicken, Parmesan cheese flakes, dried tomato, pickled onion and the new Salduna dressing	
ENSALADA BENAMARA BENAMARA SALAD	21€
Mix de lechugas, tomate, cebolla morada, esparrago blanco, aguacate, huevo, piparra, melva y aliño Benamara Mix of lettuce, tomato, red onion, white asparagus, avocado, egg, piparra, tuna and Benamara dressing	



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.





BURRATA CON PESTO, TOMATITOS CHERRY CONFITADOS Y MARACUYÁ BURRATA CHEESE WITH GREEN PESTO, CANDIED CHERRY TOMATOES AND MARACUYA	22€
ENSALADA VIETNAMITA VIETNAMESE SALAD Cogollos, langostino en tempura, cebolla encurtida, cherrys, guacame, tobiko, vinagreta de maracuyá Lettuce hearts, tempura prawns, pickled onion, cherrys, guacamole, tobiko, passion fruit vinaigrette	24€
ENSALADA DE BOGAVANTE LOBSTER SALAD Aguacate, Bogavante, mezclum de lechugas, mango, gambitas y salsa rosa Avocado, Lobster, lettuce mix, mango, prawns and cocktail sauce	35€

PASTA Y ARROCES | PASTA AND RICES

PASTA CON VERDURAS / PASTA WITH SAUTED VEGETABLES	24€
PASTA CON FRUTOS DE MAR / PASTA FRUTTI DI MARE	25€
PASTA CON GAMBAS PIL-PIL / PASTA WITH PIL-PIL PRAWNS	25€
FIDEUÁ CON PRESA IBÉRICA IBERIAN PORK SECRET FIDEGUA WITH FRIED GARLIC MAYONAISSSE	23€ PP Min. 2 pax
FIDEUÁ NEGRA CON CALAMAR Y GAMBONES SQUID AND PRAWN BLACK FIDEGUA	23€ PP Min. 2 pax
ARROZ CALDOSO CARABINEROS / RICE WITH BIG RED KING PRAWNS	30€ PP Min. 2 pax
RISOTTO DE TRIGUEROS / RISOTTO WITH GREEN ASPARAGUS	24€

DEL MAR | FROM THE SEA

PATITAS DE PULPO CON ACEITE DE PIMENTÓN Y ALIOLI / BRAISED OCTOPUS LEG	28€
LUBINA A LA SAL SALTED BAKED SEABASS	65€ 2 pax
LUBINA A LA BRASA GRILLED SEA BASS	65€ 2 pax



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.





LENGUADO PLANCHA / GRILLED SOLE	25€
LENGUADO MEUNIERE / SOLE MEUNIERE	32€
RODABALLO A LA BRASA GRILLED TURBOT	80€ 2 pax
LOMO DE SALMÓN A LA PLANCHA CON SALTEADO DE VERDURAS Y SALSA DE MOSTAZA ANTIGUA GRILLED SALMON WITH SAUTÉED VEGETABLES AND OLD MUSTARD SAUCE	28€
ENTRECOT DE ATÚN DE ALMADRABA A LA BRASA CON ALIOLI GRILLED TUNA ENTRECOTE WITH ALI OLI SAUCE	28€
PARGO A LA BRASA / GRILLED SNAPPER	s.m.
RAPE A LA BILBAINA / MONKFISH BILBAINA STYLE	s.m.
URTA A LA BRASA / GRILLED RED MULLET	s.m.
ALMEJAS A LA BILBAINA / CLAMS BILBAINA STYLE	19€

DE LA TIERRA | FROM THE LAND

SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA / GRILLED SIRLOIN	29€
CHURRASCO DE POLLO CAMPERO A LA PARRILLA GRILLED BONELESS CHICKEN THIGHS	21€
BURGER SALDUNA SALDUNA BURGER Cebolla caramelizada, queso Escarmoza, tomate, rúcula y mayonesa de trufa Caramelized onion, Escarmoza cheese, tomato, arugula, and truffle mayonnaise	23€
MINI HAMBURGUESAS DE PICAÑA DE VACA EN PAN BRIOCHE (2 uds.) MINI PICAÑA MEAT BURGUER IN A BRIOCHE (2 units)	23€
DADOS DE PRESA IBÉRICA SALTEADOS CON PAPAS ARRUGÁS Y MOJO PICÓN IBERIAN DAM DICE WITH MOJO SAUCE	28€
ENTRECOTTE A LA BRASA / GRILLED ENTRECOTE	29€



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.



EXTRAS | SIDES

PATATAS FRITAS / FRENCH FRIES	5€
ENSALADA DE LECHUGA Y CEBOLLETA / GREEN SALAD	5€
PATATAS PANADERAS / BAKED POTATOES	5€
PIMIENTOS DE PADRÓN / GREEN PEPPERS	5€
PIMIENTOS CONFITADOS / CANDIED RED PEPPERS	5€

MENÚ INFANTIL | CHILDREN'S MENU Hasta 12 años | Up to 12 years old

ROSADA AL LIMÓN CON PATATAS FRITAS DEEP FRIED WHITE FISH GOUJONES WITH FRENCH FRIES	14€
SPAGUETTI CON SALSA DE TOMATE SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE	14€
LAGRIMITAS DE POLLO CON PATATAS FRITAS CHICKEN TEARS WITH FRENCH FRIES	14€
MINIHAMBURGUESA CON PATATAS FRITAS MINI BURGER WITH FRIES	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.



EL MOMENTO DULCE | THE SWEET MOMENT

TARTA DE CHOCOLATE / CHOCOLATE CAKE	9€
TOCINILLO DE CIELO / EGG YOLK PUDDING	9€
ESPONJOSO DE CREMA CATALANA / CRÈME BRÛLÉE	9€
TARTA DE QUESO / CHEESECAKE	9€
TARTA DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA / APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM	9€
GINOS	9€
Fresas, plátano y kiwi, con chocolate blanco fundido y helado de vainilla Strawberries, banana and kiwi, with melted white chocolate and vanilla ice cream	
HELADO / ICE CREAM	4€
Fresa Chocolate Vainilla Café Sorbete de limón Sorbete frambuesa Sorbete fruta de la pasión Strawberry Chocolate Vanilla Coffee Lemon sorbet Raspberry sorbet Passion fruit sorbet	
PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA / SEASON FRUIT PLATE	Medio / Half 12€ 24€



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