

TASTING MENUS

Price per person

VEGAN TASTING

49

Tofu Tostada

Guacamole and chili

Watermelon Nigiri

Crispy rice, chives, and lemon sprouts

Tomato Crudo

Shiitake garum, fig and hazelnut jam

Zucchini Wonton

Lemongrass sauce and cilantro

Eggplant Taco

Tempura, chingensai, and spicy sweet and sour sauce

Grilled Cauliflower

Fermented cashew ricotta, vegan XO, and pea sprouts

Vegan Fried Rice

Corn and Gan Ian Cai

Greens

Asparagus, green beans, snow peas, and jalapeños

Mango Pudding

Lychee granita, tapioca pearls, and coconut milk

CHEF'S EXPERIENCE

55

Don Julio Oyster

Nashi pear, Don Julio Reposado mango, and wasabi

Bluefin Tuna Nigiri

Crispy rice, spicy mayonnaise, and Chinese mahogany

Scallop Ceviche

Bonito broth, lime, and leek

Duck Croquettes

Sweet plum sauce

Soft Shell Crab

Chinese cabbage, pineapple chutney, and gochujang mayonnaise

Iberian Pork Secrets

Marinated in honey, lime, and achiote

Vegan Fried Rice

Corn and Gan Ian Cai

Greens

Asparagus, green beans, snow peas, and jalapeños

Ice Cream Tempura

Mexican vanilla and salted caramel

CHEF'S EXPERIENCE +

79

Don Julio Oyster

Nashi pear, Don Julio Reposado mango, and wasabi

Atum

Nigiri de arroz crocante
Sashimi with vinaigrette
Uni no Uni Chūtoro and Imperial caviar

Scallop Ceviche

Bonito broth, ginger, and leek

Duck Croquettes

Plum sauce

Soft Shell Crab Taco

Tempura, chutney, and gochujang

Entrecôte

Rubia Gallega, dry-aged for 24 days and soy

Vegan Fried Rice

Corn and Gan Ian Cai

Mushrooms

Porcini broth

Ice Cream Tempura

Mexican vanilla and butterscotch

Attention! Due to the possibility of cross-contamination, all our dishes may contain allergenic traces. Please speak with your server.

All prices include VAT at the legal rate in force.

Monday to Monday:
19:00 - 24:00 every night

(Patio closes at 22:30 - Kitchen closes at 23:00)

T. +351 211325822
salta@salta.pt

EXPERIÊNCIA DO CHEF

Preço por pessoa

MENUS DE DEGUSTAÇÃO VEGAN

49

Tostada De Tofu

Guacamole e malagueta

Nigiri de Melancia

Arroz crocante, cebolete e broto de limão

Crudo de Tomate

Garum de shitake, geleia de figo e avelã

Wonton de Calabacín

Molho de citronela e coentros

Taco de Beringela

Tempurá, chingensai, e agridoce picante

Couve Flor Grelhada

Ricotta de caju fermentado, XO vegano e broto de ervilha

Arroz Frito Vegano

Milho e gan lan cai

Verdes

Espargos, feijão verde, ervilha torta e jalapeños

Pudim de Manga

Granita de lichia e pérolas de tapioca e leite côco

EXPERIÊNCIA DO CHEF

55

Ostra Don Julio

Pêra nashi, manga, Don Julio Reposado e wasabi

Nigiri de Atum Bluefin

Arroz crocante, maionese picante e mógno chinês

Ceviche de Vieiras

Caldo de bonito, lima, e alho francês

Croquetes de Pato

Molho doce de ameixa

Soft Shell Crab

Couve chinesa, chutney de ananás, e maionese de gochujang

Secretos de Porco Ibérico

Marinados em mel, lima e achiote

Arroz Frito Vegano

Milho e gan lan cai

Verdes

Espargos, feijão verde, ervilha torta e jalapeños

Tempurá De Gelado

Baunilha Mexicana e Caramelo salgado

EXPERIÊNCIA DO CHEF +

79

Ostra Don Julio

Pêra nashi, manga, Don Julio Reposado e wasabi

Atum

Nigiri de arroz crocante
Sashimi com vinagrete
Uni no uni chūtoro e caviar imperial

Ceviche de Vieiras

Caldo de bonito, gengibre e alho francês

Croquetes de Pato

Molho doce de ameixa

Soft Shell Crab Taco

Tempurá, chutney e gochujang

Entrecôte

Rubia galega, dry-age por 24 dias e soja

Arroz Frito Vegano

Milho e gan lan cai

Cogumelos

Caldo de porcini

Tempurá de Gelado

Baunilha mexicana e butterscotch

ATENÇÃO! Devido à possibilidade de contaminação cruzada, todos os nossos pratos podem conter vestígios alergénicos. Por favor, fale com seu empregado de mesa.

Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor.

Segunda a Segunda:
19:00 - 24:00 todas as noites

(O patio fecha às 22:30 - A cozinha fecha às 23:00)

T. +351 211325822
salta@salta.pt