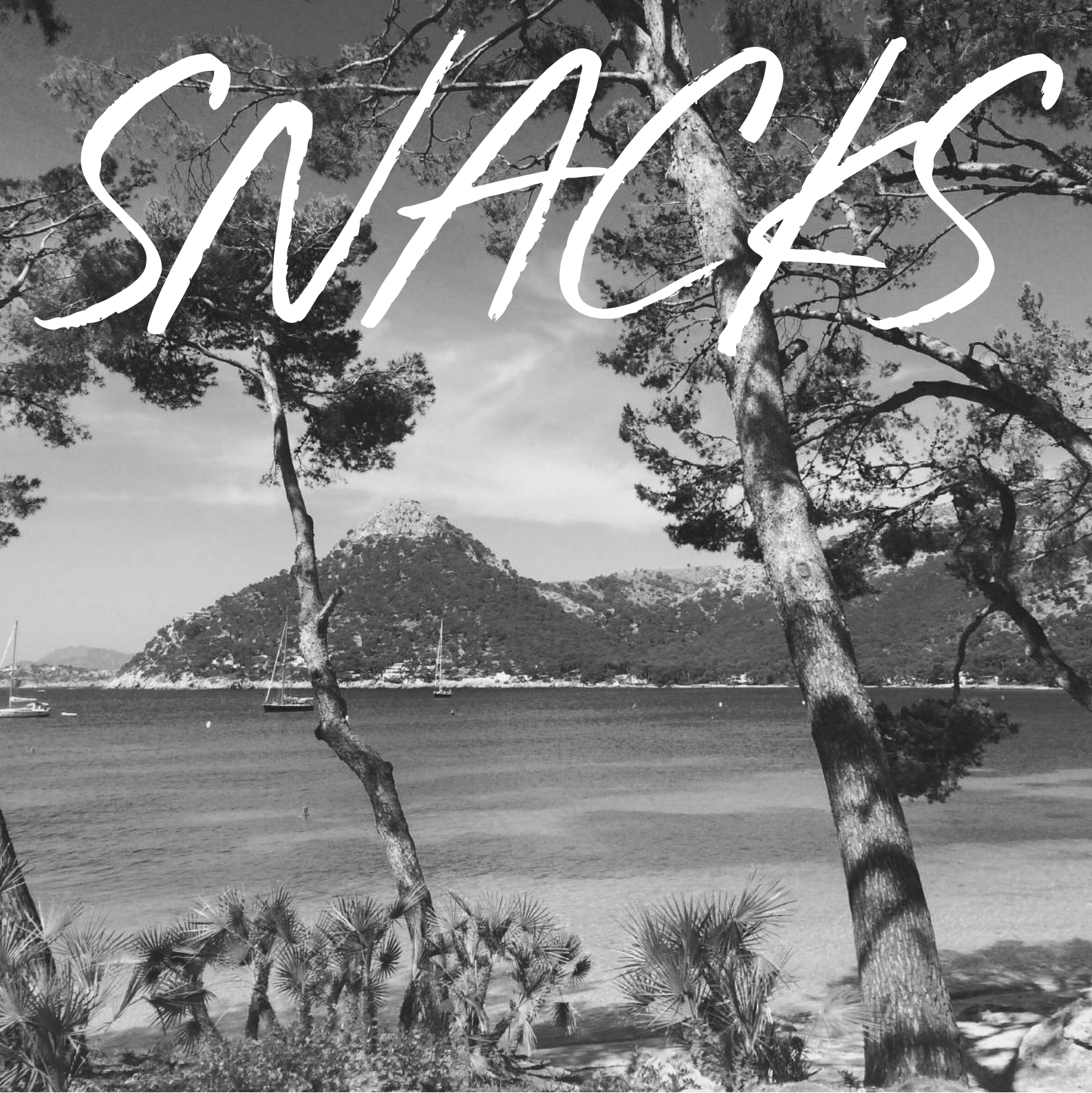


# SNACKS





# SNACKS

## ENTRANTES

### Compartir es vivir

	Croquetas de jamón y queso de Mahón.....	13,00.-
	Tiritas de pollo crujiente, rúcula con chutney de mango.....	12,00.-
KM 0	<b>S</b> Patatas bravas al estilo Pure Salt con flor de sal.....	7,00.-
	Calamares andaluza con "all i oli" de fonoll mari.....	14,00.-
	Langostinos rebozados en panko con salsa "sweet chili".....	15,00.-
	<b>i</b> Nachos para dipear acompañados de crema agria de cilantro, queso fundido, pico de gallo y guacamole.....	12,00.-

### Los más frescos

	<b>S</b> Carpaccio de tomate y rúcula con burrata, pesto y "olivas" negras.....	13,00.-
	<b>S</b> Ensalada PS: Trampó mallorquin, aceitunas partidas, ventresca de atún en aceite y sal de Es Trenc.....	12,00.-
KM 0	<b>i</b> Ensalada de quinoa, mango, aguacate y queso fresco con aliño de lima.....	12,00.-
	Ensalada Sollerica de cogollos, naranja, almendras tostadas y queso curado mallorquin en aceite con vinagreta de miel y mostaza.....	12,00.-

## PRINCIPALES

### Especialidades Pure Salt

<b>S</b>	Langostinos a la sal de limón y romero .....	16,00.-
<b>S</b>	Hamburguesa PS: Hamburguesa de ternera, queso de cabra, cebolla caramelizada al vino, canónigos, bacon crujiente y un toque de sal maldon.....	15,00.-
<b>S</b>	Huevos rotos con jamón serrano o langostinos al ajillo y sal negra.....	14,00.-
	Sandwich club: Pollo a la parrilla con escamas de sal, panceta, queso pecorino, jamón ahumado, brotes verdes y tomate.....	13,00.-
	Tortilla de patatas, gulas y queso de tetilla.....	14,00.-
	Tacos:De pastor acompañados de piña, aguacate y tomate o de pollo, queso feta y pico de gallo.....	14,00.-

### Un poco de fusión






<b>S</b>	Wok de verduras de temporada.....	13,00.-
	Wok de ternera y langostinos.....	15,00.-
	Wok de calamar y gambas.....	15,00.-
	Guiozas de langostinos con salsa de anguila y alga wakame.....	12,00.-
	Tataki de atún y salsa teriyaki.....	16,00.-

# S






# SNACKS

## GUARNICIONES

### Para acompañar

 Patatas fritas.....	5,50.-
 Boniato frito al pimentón de tap de cortí.....	5,50.-
 Arroz Basmati.....	5,50.-
 Ensalada simple de hojas tiernas y tomate seco.....	5,50.-
<b>KM 0</b>  Salteado de verduras.....	5,50.-

## POSTRES

 Tarta fina de manzana con helado de vainilla.....	7,00.-
<b>KM 0</b>  Ensalada de fruta de temporada con helado de naranja.....	7,00.-
<b>KM 0</b>  Gató de almendra con helado de chocolate, AOVE y escamas de sal.....	7,00.-
 Brownie de chocolate con helado.....	7,00.-
 Helados varios.....	6,00.-



# SNACKS

## STARTERS

### Sharing is caring

	Serrano ham and Menorcan cheese croquettes.....	13,00.-
	Crispy chicken strips, rocket with mango chutney.....	12,00.-
KM 0	<b>S</b> Patatas bravas Pure Salt style with fleur de sel.....	7,00.-
	Andalusian squid with fennel "all i oli".....	14,00.-
	Panko battered king prawns with sweet chilli sauce.....	15,00.-
	<b>i</b> Nachos for dipping with cilantro sour cream, melted cheese, pico de gallo and guacamole.....	12,00.-

### The freshest

	<b>i</b> Tomato and rocket carpaccio with burrata, pesto and black olives.....	13,00.-
	<b>S</b> PS Salad: Mallorcan Trampó mallorquin, split olives, tuna belly in oil and salt of Es Trenc.....	12,00.-
	<b>W</b> Quinoa, mango, avocado and fresh cheese salad with lime dressing.....	12,00.-
KM 0	<b>i</b> Sollerica salad of lettuce hearts, orange, toasted almonds and Mallorcan cured cheese in oil with honey mustard vinaigrette.....	12,00.-

## MAIN COURSES

### Pure Salt specialities

<b>S</b>	Prawns with lemon and rosemary salt.....	16,00.-
<b>S</b>	PS Burger: Beef burger, goat cheese, caramelised onions in wine, lamb's lettuce, crispy bacon and a touch of Maldon salt.....	15,00.-
<b>S</b>	Fried eggs with Serrano ham or garlic prawns and black salt.....	14,00.-
<b>S</b>	Club sandwich: Grilled chicken with salt flakes, bacon, pecorino cheese, smoked ham, green sprouts and tomato.....	13,00.-
	Potato, eels and tetilla cheese omelette.....	14,00.-
	Tacos: Shepherd's tacos with pineapple, avocado and tomato or chicken, feta cheese and pico de gallo.....	14,00.-

### A bit of fusion






<b>W</b>	Seasonal vegetable wok.....	13,00.-
	Beef and prawn wok.....	15,00.-
	Squid and prawn wok.....	15,00.-
	King prawn guiozas with eel and wakame sauce.....	12,00.-
	Tuna tataki and teriyaki sauce.....	16,00.-

# S






# SNACKS

## SIDE DISHES

### To accompany

 French fries.....	5,50.-
 Sweet potato fried with paprika from tap de corti.....	5,50.-
 Basmati rice.....	5,50.-
 Simple salad of baby leaves and sundried tomatoes.....	5,50.-
<b>KM 0</b>  Vegetable stir-fry.....	5,50.-

## DESSERTS

 Thin apple tart with vanilla ice cream.....	7,00.-
<b>KM 0</b>  Seasonal fruit salad with orange ice cream.....	7,00.-
<b>KM 0</b>  Almond cake with chocolate ice cream, extra virgin olive oil and salt flakes.....	7,00.-
 Chocolate brownie with ice cream.....	7,00.-
 Assorted ice creams.....	6,00.-





# SNACKS

## VORSPEISE

### Teilen ist Leben

	Kroketten aus Schinken und Mahón-Käse.....	13,00.-
	Knusprige Hähnchenstreifen, Rucola und Mango-Chutney.....	12,00.-
KM 0	🍷 Patatas bravas nach reiner Pure Salt mit Fleur de Sel.....	7,00.-
	Andalusischer Tintenfisch mit Fenchel "all i oli".....	14,00.-
	In Panko panierte Garnelen mit süßer Chilisauce.....	15,00.-
0	🍷 Nachos zum Dippen mit Koriander-Sauerrahm, geschmolzenem Käse, Pico de Gallo und Guacamole.....	12,00.-

### Die frischesten

0	🍷 Carpaccio aus Tomate und Rucola mit Burrata, Pesto und schwarzen Oliven.....	13,00.-
S	PS Salat: Mallorquinische Trampó, geteilte Oliven, Thunfischbauch in Öl und Salz aus Es Trenc.....	12,00.-
🍷	Quinoa, Mango, Avocado und Frischkäsesalat mit Limettendressing.....	12,00.-
KM 0	🍷 Sollerica-Salat mit Salatherzen, Orangen, gerösteten Mandeln und mallorquinischem Käse in Öl mit Honig-Senf-Vinaigrette.....	12,00.-

## HAUPTGERICHTE

### Pure Salt Spezialitäten

S	Garnelen mit Zitrone und Rosmarinsalz.....	16,00.-
S	PS Burger: Rindfleisch-Burger, Ziegenkäse, karamellierte Zwiebeln in Wein, Feldsalat, knuspriger Speck und einem Hauch von Maldon-Salz.....	15,00.-
S	Zerbrochene Eier mit gepökeltem Schinken oder Knoblauchgarnelen und schwarzem Salz.....	14,00.-
S	Club-Sandwich: Gegrilltes Hähnchen mit Salzflocken, Speck, Pecorino-Käse, geräucherter Schinken, Rosenkohl und Tomaten.....	13,00.-
	Kartoffel-, Aal- und Tetilla-Käse-Omelett.....	14,00.-
	Tacos: Shepherd's Tacos mit Ananas, Avocado und Tomate oder Hähnchen, Fetakäse und Pico de Gallo.....	14,00.-

### Ein bisschen Verschmelzung






🍷	Gemüse-Wok der Saison.....	13,00.-
	Rindfleisch und Garnelen im Wok.....	15,00.-
	Tintenfisch und Garnelen Wok.....	15,00.-
	Guiozas mit Riesengarnelen, Aal und Wakame-Sauce.....	12,00.-
	Thunfisch-Tataki und Teriyaki-Sauce.....	16,00.-

# S

# SNACKS

## NBENGERICHTE

### Zu begleiten

 Pommes frites.....	5,50.-
 Mit Paprika gebratene Süßkartoffel aus Tap de Cortí.....	5,50.-
 Basmati-Reis.....	5,50.-
 Einfacher Salat aus Babyblättern und sonnengetrockneten Tomaten.....	5,50.-
<b>KM 0</b>  Gemüse-Rührbraten.....	5,50.-

## DESSERTS

 Dünner Apfelkuchen mit Vanilleeis.....	7,00.-
<b>KM 0</b>  Obstsalat der Saison mit Orangeneis.....	7,00.-
<b>KM 0 S</b>  Mandelkuchen mit Schokoladeneis, nativem Olivenöl extra und Salzflocken.....	7,00.-
 Schokoladen-Brownie mit Eiscreme.....	7,00.-
 Verschiedene Eiscremes.....	6,00.-

S

PURE • SALT

GARONDA

★★★★ SUP.

[www.puresaltgaronda.com](http://www.puresaltgaronda.com)