

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	S 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.-
	i Nachos para dipear acompañados de crema agria de cilantro, queso fundido, pico de gallo y guacamole.....	12,00.-

Los más frescos

	S Carpaccio de tomate y rúcula con burrata, pesto y "olivas" negras.....	13,00.-
	S Ensalada PS: Trampó mallorquin, aceitunas partidas, ventresca de atún en aceite y sal de Es Trenc.....	12,00.-
KM 0	i 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

S	Langostinos a la sal de limón y romero	16,00.-
S	Hamburguesa PS: Hamburguesa de ternera, queso de cabra, cebolla caramelizada al vino, canónigos, bacon crujiente y un toque de sal maldon.....	15,00.-
S	Huevos rotos con jamón serrano o langostinos al ajillo y sal negra.....	14,00.-
	Sandwich PS 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






S	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.-
KM 0  Salteado de verduras.....	5,50.-

POSTRES

 Tarta fina de manzana con helado de vainilla.....	7,00.-
KM 0  Ensalada de fruta de temporada con helado de naranja.....	7,00.-
KM 0  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.-

En caso de ser vegano o tener alguna alergia, contacte con nuestro Maitre
Disponemos de recipientes para que se puedan llevar la comida sobrante. A partir de 2023 es obligatorio por ley el cobro de los mismos. Coste 1,50€.
También pueden aportar sus propios recipientes.

S



SNACKS

STARTERS

Sharing is caring

	Serrano ham and Menorcan cheese croquettes.....	13,00.-
	Crispy chicken strips, rocket with mango chutney.....	12,00.-
KM 0	S 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.-
	i Nachos for dipping with cilantro sour cream, melted cheese, pico de gallo and guacamole.....	12,00.-

The freshest

	i Tomato and rocket carpaccio with burrata, pesto and black olives.....	13,00.-
	S PS Salad: Mallorcan Trampó mallorquin, split olives, tuna belly in oil and salt of Es Trenc.....	12,00.-
	W Quinoa, mango, avocado and fresh cheese salad with lime dressing.....	12,00.-
KM 0	i 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

S	Prawns with lemon and rosemary salt.....	16,00.-
S	PS Burger: Beef burger, goat cheese, caramelised onions in wine, lamb's lettuce, crispy bacon and a touch of Maldon salt.....	15,00.-
S	Fried eggs with Serrano ham or garlic prawns and black salt.....	14,00.-
S	PS 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






W	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.-
KM 0  Vegetable stir-fry.....	5,50.-

DESSERTS

 Thin apple tart with vanilla ice cream.....	7,00.-
KM 0  Seasonal fruit salad with orange ice cream.....	7,00.-
KM 0  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.-

If you are vegan or have any allergies please contact the Maitre

We have containers available so that you can take your leftover food away with you. From 2023 it will be compulsory by law to charge for them. Cost 1,50€.

You can also bring your own containers.

S



SNACKS

ANFÄNGER Teilen ist Leben

	Kroketten aus Schinken und Mahón-Käse.....	13,00.-
	Knusprige Hähnchenstreifen, Rucola und Mango-Chutney.....	12,00.-
KMO	S 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.-
	S Nachos zum Dippen mit Koriander-Sauerrahm, geschmolzenem Käse, Pico de Gallo und Guacamole.....	12,00.-

Die frischesten

	S 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.-
	S Quinoa, Mango, Avocado und Frischkäsesalat mit Limettendressing.....	12,00.-
KMO	S 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	PS Club-Sandwich: Gegrilltes Hähnchen mit Salzflöckchen, 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





S	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.-
KM 0  Gemüse-Rührbraten.....	5,50.-

DESSERTS

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

Für Veganer oder Allergien wenden Sie sich bitte an unseren Restaurantleiter

Wir halten Behälter bereit, damit Sie Ihre Essensreste mitnehmen können. Ab 2023 wird es gesetzlich vorgeschrieben sein, diese zu sammeln. Kosten 1,50€.

Sie können auch Ihre eigenen Behälter mitbringen.

S



SNACKS

DÉPARTS

Partager, c'est vivre

	Croquettes de jambon et de fromage de Mahón.....	13,00.-
	Lanières de poulet croustillantes, roquette avec chutney à la mangue.....	12,00.-
KM 0	S Patatas bravas style Pure Salt avec de la fleur de sel.....	7,00.-
	Calmar andalou au fenouil "all i oli".....	14,00.-
	Crevettes enrobées de pâte panko et sauce au piment doux.....	15,00.-
0	Nachos à tremper avec de la crème aigre à la coriandre, du fromage fondu, du pico de gallo et du guacamole.....	12,00.-

Le plus frais

0	Carpaccio de tomates et roquette avec burrata, pesto et olives noires.....	13,00.-
S	Salade PS : Trampó mallorquin, olives fendues, poitrine de thon à l'huile et sel d'Es Trenc.....	12,00.-
0	Salade de quinoa, mangue, avocat et fromage frais avec vinaigrette au citron vert.....	12,00.-
KM 0	0 Salade Sollerica de cœurs de laitue, d'orange, d'amandes grillées et de fromage salé de Majorque à l'huile avec une vinaigrette au miel et à la moutarde.....	12,00.-

PLAT PRINCIPAL

Spécialités Pure Salt

S	Crevettes au citron et au sel de romarin.....	16,00.-
S	PS Burger : Burger de bœuf, fromage de chèvre, oignons caramélisés au vin, mâche, bacon croustillant et une touche de sel de Maldon.....	15,00.-
S	Oeufs cassés avec jambon ou crevettes à l'ail et du sel noir.....	14,00.-
S	PS Club sandwich : poulet grillé avec des flocons de sel, bacon, fromage pecorino, jambon fumé, pousses vertes et tomates.....	13,00.-
	Omelette de pommes de terre, anguilles et fromage tetilla.....	14,00.-
	Tacos : Tacos du berger avec ananas, avocat et tomate ou poulet, feta et pico de gallo.....	14,00.-

Un peu de fusion






0	Wok de légumes de saison.....	13,00.-
	Wok de bœuf et crevettes.....	15,00.-
	Wok de calamars et crevettes.....	15,00.-
	Guiozas de crevettes royales avec anguille et sauce wakame.....	12,00.-
	Thon tataki avec sauce teriyaki.....	16,00.-

S

SNACKS

GUARNITIONS

Pour accompagner

 Les frites.....	5,50.-
 Patate douce frite avec du paprika de tap de cortí.....	5,50.-
 Riz basmati.....	5,50.-
 Salade simple de jeunes feuilles et de tomates séchées au soleil.....	5,50.-
KM 0  Sauté de légumes.....	5,50.-

DESSERTS

 Tarte fine aux pommes avec glace à la vanille.....	7,00.-
KM 0  Salade de fruits de saison avec glace à l'orange.....	7,00.-
KM 0  Gâteau aux amandes avec de la glace au chocolat, de l'huile d'olive extra vierge et des flocons de sel.....	7,00.-
 Brownie au chocolat avec crème glacée.....	7,00.-
 Glaces diverses.....	6,00.-

Si vous êtes végétarien ou si vous souffrez d'une allergie alimentaire, veuillez le consulter avec le chef du restaurant.

Nous mettons à disposition des conteneurs pour que vous puissiez emporter vos restes de repas. A partir de 2023, la loi rendra leur collecte obligatoire. Coût 1,50€.

Vous pouvez également apporter vos propres conteneurs.

S

S

PURE • SALT

PORT DE SOLLER

••••

www.puresaltportdesoller.com