

RESTAURANTE ASADOR

# SALAS

**C/Almansa, 15**

**41001- SEVILLA**

**Tfno. 954 217 796**

**Fax: 954 563 927**

**[www.hosteriasalas.com](http://www.hosteriasalas.com)**

**E-mail: [info@hosteriasalas.com](mailto:info@hosteriasalas.com)**

En el Restaurante –Asador Salas tiene la posibilidad de celebrar sus comidas de empresa, negocios, familiares o degustar nuestras magnificas tapas sevillanas.

**COMPROMISO**



**DE CALIDAD**



Desde el año 1.977 estamos trabajando en la hostelería Sevillana y ponemos a su disposición nuestros establecimientos.

En todos ellos ofrecemos productos de calidad y un trato exquisito a nuestra clientela

Menú 1

**Primer Plato, por cada 4 comensales**

Surtido de chacinas ibéricas

Ensalada de aguacates con langostinos

Croquetas de Jamón Serrano Ibérico de Bellota

Pimientos Rellenos de Salmón y gambas con crema de carabineros

**Segundo Plato a elegir por cada comensal**

Lomos de Lubina al Marqués de Villalua con Langostinos

Lomos de Bacalao al horno con patatas y verduras

Secreto Ibérico a la Parrilla de Carbón de Encina

Bolitas de Ibérico con Salsa al Limón

Arroz Caldoso a la Marinera

Postre: Café y Repostería de la Casa

Bebida y Pan

**Precio: 39,00 Euros (10% I.V.A. incluido)**

Menú 2

**Primer Plato, por cada 4 comensales**

Surtido de Chacinas ibéricas

Ensaladillas de Gambas Blancas

Surtido de Pescadito Frito (Puntillitas, Cazón en Adobo, Tiritas de Chocos,

Taquitos de Bacalao y Calamares del Campo)

Coquinas de Isla Cristina al Jerez.

**Segundo Plato, a elegir por cada comensal**

Pez Espada Aurora (con Vino de Bodegas Pedro Romero)

Lomitos de Dorada con gambas blancas al ajillo y verduras frescas

Presa Ibérica a la Mostaza a la antigua

Entrecot de Ternera al Carbón Vegetal

Arroz Caldoso con Carabineros

Postre: Café y Repostería de la Casa

Bebida y Pan

**Precio: 43,00 Euros (10% I.V.A. incluido)**

### Menú 3

**Primer Plato, por cada 4 comensales**

Surtido de Chacinas Ibéricas

Ensalada Salas (Cogollos de Tudela, salmón Ahumado, Queso de Cabra, Pimientos Asados, Anchoas del Cantábrico y Langostinos de Sanlúcar)

Tortillitas de Camarones del Bajo Guadalquivir

Coquinas al Jerez

**Segundo Plato, a elegir por cada comensal:**

Rodaballo gallego a la pimienta rosa

Lomo de Mero salteado con boletus y espárragos verdes

Lomo de buey gallego a la parrilla de carbón de encina

Solomillo de buey con champiñones y jamón al oloroso

Arroz Caldoso con Almejas y Rodaballo

Postre: Café y Repostería de la Casa

Bebida y Pan

**Precio: 46,00 Euros (10% I.V.A. incluido)**

### Menú 4

**Primer Plato, por cada 4 comensales**

Ensalada de Esturión con Timbal de Verdura

Pimientos del Piquillo Rellenos de Jamón y Langostinos Crema Gambas

Foie de Pato con Arándanos

Taquitos de Merluza de Pincho Fritos

**Segundo Plato, a elegir por cada comensal**

Lomo de bacalao fresco confitado con verduras

Brocheta de rape con risotto y boletus

Solomillo de ternera lechal

Chuletita de Cordero Lechal

Arroz Caldoso con Langostinos de Sanlúcar

Postre: Café y Repostería de la Casa

Bebida y Pan

**Precio: 49,00 Euros (10% I.V.A. incluido)**

## Menú 5

### Primer Plato, por cada 4 comensales

Surtido de Chacinas Ibérica

Langostinos de Sanlúcar

Foie de Pato con Arándanos

Taquito de Rape a la Romana

### Segundo Plato, a elegir por cada comensal

Lomo de Salmonete de Roca al río viejo

Lomo de Corvina a la Sanluqueña

Lomo de Novillo a la Parrilla

Brocheta de Solomillo de Ternera con Surtido de Verduras al Horno

Arroz Caldoso con Bogavante

Postre: Café y Repostería de la Casa

Bebida y Pan

**Precio: 53,00 Euros (10% I.V.A. incluido)**

## Menú 6

### Primer Plato, por cada 4 comensales

Ensalada de ahumados

Surtido de Chacina Ibérica

Almejas de Carril al Jerez

Gambas Blancas

Foie de Pato con Arándanos

### Segundo Plato, a elegir por cada comensal

Filete de Lenguado Maniere

Lomo de Pargo al Horno con Julianas de Verduras y Tomate Natural

Solomillo de Ternera Lechal al Perigoux

Lomo de Buey

Arroz Caldoso con Carabinero

Postre: Café y Repostería de la Casa

Bebida y Pan

**Precio: 57,00 Euros (10% I.V.A. incluido)**

## Menú 7

**Primer Plato, por cada 4 comensales**

Jamón Serrano Ibérico de Bellota

Caña de Lomo Ibérica

Gambas Blancas Extra

Langostinos de Sanlúcar

Foie de Pato

Ensalada Templada con Chatxca y Pasta Fresca

**Segundo Plato, a elegir por cada comensal**

Besugo de la Pinta

Turbante de Lenguado y Langostinos y Salsa de Moët

Lechón Crujiente con Jugo de Mostaza Dijón

Steak Tartare

Arroz Caldoso con Bogavante y Carabinero

**Postre:** Café y Repostería de la Casa

Bebida y Pan

(Este Menú incluye a la Bodega Vino de Reserva de la Rioja  
y Ribera del Duero)

**Precio: 69,00 Euros (10% I.V.A. incluido)**

## *Menús de Asador Salas: Postres Incluidos.*

### *Postres Caseros*

*Tarta de Crema Catalana*  
*Tarta de Mouselina Limón*  
*Tarta de Chocolate Belga*  
*Tarta de Chocolate con Pera*  
*Tarta de Queso con Chocolate*  
*Tarta Semifría de Turrón*  
*Tiramisú*  
*Tarta de Capuchino*  
*Arroz Con Leche*  
*Natillas con Canela*  
*Mouse de Chocolate*  
*Flan de Huevo*  
*Crema de Canela*  
*Crema de Turrón*  
*Tarta de Caramelo*  
*Tarta de Queso con Fresas*  
*Panacotta rellena de chocolate con almendras*  
*Soufflé de limón*

### *Helados Surtidos*

Podrá degustar postres artesanales Satisfacer su paladar con las mejores marcas de vinos de las principales denominaciones de origen conservados en bodegas climatizadas.

*Nos encontramos aproximadamente a 50 metros de la Plaza de toros de la Real Maestranza.*

*Cómodos accesos.*

*En los menús indicados se trata del precio por persona (10% IVA incluido).*

*La bebida será de una botella de vino blanco o tinto por cada 4 personas más 3 bebidas por persona, agua, refresco, cerveza, fino o manzanilla.*

*Para ampliar la información o para la elaboración de otros menús, se pueden poner en contacto en 954 217 796 con Pedro Calero o Iván Salas*

RESTAURANTE ASADOR

# SALAS

**C/Almansa, 15**

**41001- SEVILLA**

**Tfno. 954 217 796**

**Fax: 954 563 927**

**[www.hosteriasalas.com](http://www.hosteriasalas.com)**

**E-mail: [info@hosteriasalas.com](mailto:info@hosteriasalas.com)**

## MENÚS DE RACIONES

COMPROMISO



DE CALIDAD



Desde el año 1.977 estamos trabajando en la hostelería sevillana y ponemos a su disposición nuestros establecimientos.

En todos ellos ofrecemos productos de calidad y un trato exquisito a nuestra clientela

Menú 1

- Queso y Caña de Lomo
- Ensaladilla de Gambas Blancas
- Croquetas de Jamón Serrano
- Coquinas al Jerez
- Revuelto de Bacalao Dorado con Patatas Crujientes
- Bolitas de Ibérico rellenas de Jamón Serrano con Crema de foie y Virutas de Bacon

**Precio: 29,00 Euros/pax (10% I.V.A. incluido)**

Menú 2

- Caña de Lomo y Salchichón de Riera
- Tacos de Tortilla de Patatas y Cebollas pochadas a fuego lento.
- Ensalada Salas (Cogollos de Tudela, Pimientos Asados, Salmón Ahumados, Anchoas de Cantábrico, Langostinos y Queso de Cabra)
- Croquetas de Puchero a la Hierbabuena
- Rollitos de Mero relleno de Jamón Serrano en Crema de Nata y Cebollita Dulce
- Brocheta de Presa Ibérica a las Finas Hierbas

**Precio: 30,00 Euros/pax (10% I.V.A. incluido)**



### Menú 3

- Jamón Serrano y Caña de Lomo Ibérica
- Ensalada de Cangrejo con fondo de Salmorejo y Habitas Baby al Aceite de Orégano
- Tortillita de Camarones del Bajo Guadalquivir
- Taquitos de Bacalao Frito en Crema de Pimientos Verdes y Crocanti de Ajo.
- Morrillos de Atún al horno
- Rollitos de Cerdo al estilo de la Casa

**Precio: 31,00 Euros/pax (10% I.V.A. incluido)**

### Menú 4

- Surtido de Chacinas Ibéricas
- Ensalada de Aguacates con Langostinos y Piña con Salsa Rosa
- Gambas Blancas Rebozadas
- Pescaito Frito Variado
- Tacos de Pez de Espada con Gambas al Ajillo y Jamón al Almontillado
- Bolitas de Ibéricos a la Crema de Limón

**Precio: 34,00 Euros/pax (10% I.V.A. incluido)**

### Menú 5

- Surtido de Chacinas Ibéricas
- Ensaladilla de Gambas Blancas
- Foie de Pato con Arándanos
- Gambas Blancas Cocidas
- Chirlas con Langostinos y Jamón
- Taquitos de Merluza de Pincho Fritas
- Hamburguesitas de Buey Gallego a la Mostaza con Patatas Crujientes

**Precio: 39,00 Euros/pax (10% I.V.A. incluido)**

## *Menús de Asador Salas:*

*Estos menús son para compartir.*

*La bebida será de una botella de vino blanco, rosado o tinto por cada 4 personas, así como tres bebidas a elegir por cada comensal.*

*De estos menús quedan excluidos: el café y el postre.*

Podrá degustar postres artesanales (Ver Carta). Satisfacer su paladar con las mejores marcas de vinos de las principales denominaciones de origen conservados en bodegas climatizadas.

*Nos encontramos aproximadamente a 50 metros de la Plaza de toros de la Real Maestranza.*

*Cómodos accesos.*

*En los menús indicados se trata del precio por persona (10% IVA incluido).*

*Para ampliar la información o para la elaboración de otros menús, se pueden poner en contacto en 954 217 796 con Iván Salas Lozano o Pedro Calero .*