















MENÚ

TOSTADAS


(Se sirven de 8:30 a 13:30 h)

Tomate	3,40
Tomate y aguacate	7,00
Tomate y anchoas 	7,20
Tomate y jamón Ibérico	8,00
Tomate, queso y aguacate 	9,00
Tomate, rúcula y burrata 	10,20
Aguacate	6,00
Aguacate y salmón ahumado 	9,00
Aguacate y feta 	9,00
Aguacate y huevo poché (2ud.) 	12,00
Hummus 	6,00
Especial con pan de masa madre  (Rúcula, queso brie, aguacate y mermelada de tomate)	15,00







TOSTADAS DULCES

Crema de cacahuete y plátano 	6,00
Mantequilla y mermelada 	5,00
Crema de chocolate  	5,00



CROISSANTS

Croissant	3,00
Con mantequilla	3,50
Con mantequilla y mermelada	3,50
Con crema de chocolate 	3,50










EXTRAS

Tomate	2,00	Jamón	
Queso 	3,00	Ibérico	6,00
Rúcula	2,50	Salmón 	6,00
Huevo 		Anchoas	4,00
Poché (1 ud)	3,00	Hummus	4,00
Feta 	3,00	Extra pan 	2,00
Aguacate	4,00	Extra pan	
Burrata 	4,00	sin gluten	2,50














ZUMOS

Naranja	4,20
Clásico	6,80
Fresa, plátano y naranja	
Fresca	6,80
Sandía, fresa y lima	
Sunshine	6,80
Naranja, manzana, zanahoria y jengibre	
Detox 	6,80
Hinojo, jengibre, apio, limón, pepino, manzana	
Salines 	6,80
Piña, fresa, limón, apio y manzana	

BOCADITOS














	1/2	
Bikini XL 	5,00	9,80
Jamón y queso		
Vikini XL 	5,00	9,80
Queso y aguacate		
Pancake salado 		16,00
Huevo poché, beicon, salsa del día (consulta sobre alérgenos)		
Pancake dulce 		15,00
Fruta y agave		
Croissant con jamón Ibérico y queso 		6,80
Croissant con brie, rúcula y pesto de aguacate 		8,80
Bagel con salmón, espinacas y crema de queso  		7,80
Focaccia del día (Consulta sobre alérgenos)		10,90
Huevos revueltos con beicon, pan y mantequilla  		14,00
Huevos revueltos con espinacas, pan, aguacate y tomatitos 		16,00

DULCES












Cookie de nutella    	3,00	Cheesecake 	6,00
Muffin 	3,00	Lemon pie  	6,00
Nonuts  	3,50	Banana bread	4,00
Cinnamon roll   	3,00		

APERITIVO SALINES CAFÈ

















(de 16:00 a 20:00 h.)

Vasito de salmorejo o gazpacho 	4,00
Bastones de berenjena con mayo de wasabi 	12,00
Hummus con crúditos 	10,00
Tostadita con babaganoush  	8,00
Sushi wrap de pollo o salmón ahumado 	12,00
Croqueta de berenjena o jamón   	3,00/ud.
Tapa de ceviche o tartar del día   	10,00
Plato de jamón ibérico y pan con tomate 	19,00
Ensaladilla con eneldo y salmón  	10,00
Sandwich mixto  	5,00
Fingers de pollo con mayo de siracha  	14,00















ENSALADAS FRESCAS Y SABROSAS

Ensalada de burrata con higos  	18,00
Ensalada Waldorf  	15,00
Ensalada de falafel y quinoa  	15,00
Ensalada de pollo crujiente   	16,00
Ensalada de verano con anchoas, huevo poché y jamón  	16,00






BOCADOS PARA COMPARTIR

Pan (masa madre) con all i oli 	4,00
Croquetas de berenjena   	12,00
Pastelitos de cordero 	15,00
Falafel con tzatziki 	14,00
Hummus con tomatitos confitados 	14,00
Babaganoush con almendras 	14,00
Salmorejo con jamón ibérico  	14,00
Ensaladilla con eneldo y salmón  	15,00
Filete de sardina ahumada 	14,00
Fingers de pollo con mayo picante  	12,00
Hummus con 'escalopines' de cordero 	18,00

PLATO PRINCIPAL

Burrito de pollo  	16,00
Burrito veggie 	16,00
Salines Club Sandwich   	19,00
Tartar del día  	17,00
Tartar de quinoa roja  	16,00
Ceviche tropical  	20,00
Hamburguesa de picaña con verduritas (sin pan) 	19,00
Solomillo con salsa Perigord 	22,00

DULCES PECADOS

Lemon pie 	6,00	Cheesecake 	6,00
Banana bread  	4,00	Brownie blanco o negro 	3,50

BLANCOS

V.T. FORMENTERA

Savina blanc. Viognier, malvasia 42,00

D.O. RÍAS BAIXAS

Attis sobre lías. Albariño 30,00

D.O. RIBEIRO

Aguas do tempo. Treixadura, torrontés 32,00

Viña Mein. Treixadura, loureiro 35,00

V.T. CASTILLA LEÓN

Mauro godello. Godello 63,00

D.O. RUEDA

Cuatro rayas. Verdejo 22,00

Campo Eliseo. Verdejo 45,00

D.O. RIBERA DEL DUERO

Valduero Viadero blanco. Albillo mayor 36,00

D.O. CA. RIOJA

Qué Bonito cacareaba. Garnacha blanca 64,00

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Ekam. Riesling, albariño 46,00

CHABLIS

Ter Cru Jean Pierre Grossot. Cardonnay 56,00

MOSEL

M. Molitor riesling Klosterberg. Riesling 29,00

D.O. TIERRA ALTA

Herència Altés. Garnacha blanca 22,00

ESPUMOSOS

CAVA

Maria Rigol Ordi. Xarel·lo, Macabeo 26,00

Mirgin Opus brut nature. Chardonnay 52,00

CORPINNAT

Recaredo F. Serral vell. Xarel·lo, Macabeo 54,00

CHAMPAGNE

Legrass & Hass. Chardonnay 63,00

Veuve cliquot. Chardonnay, P. Meunier 71,00

Bruno Paillard B. de blancs. Chardonnay 95,00

Billercart Salmon rose. Pinot Noir 96,00

Dom Perignon. Chardonnay, P. Noir 246,00

BEBIDAS

CAFÉ / INFUSIONES 3,00

REFRESCOS 3,00

KOMBUCHA 4,50

CERVEZA 3,00

VERMUT 4,00

COPA DE VINO O CAVA 4,50

(Pregunta por nuestra carta de vinos)

ROSADOS

V.T. IBIZA

Ibizkus rosado. Monastrell, syrah 36,00

CÔTE PROVENÇE

Whispering Angel. Cinsault, garnacha 48,00

Peyrassol. La croix 22,00

TINTOS

V.T. FORMENTERA

Ophiusa. Viognier, malvasia 38,00

V.T. MALLORCA

4 kilos. Callet 49,00

D.O. BIERZO

Ultreia Sant Jacqueis. Mencia 27,00

D.O. RIBIERA SACRA

Guímaro a ponte. Mencia, caiño tinto 46,00

D.O. RIBERA DEL DUERO

Semele. Tempranillo merlot 28,00

Unanimus. Tempranillo cepas centenarias 43,00

Tomás Postigo 3º año. Tinta fina 46,00

PSI. Tempranillo, garnacha 59,00

Aalto PS. Tempranillo cepas centenarias 102,00

D.O. CA. RIOJA

La montesa. Garnacha 29,00

Finca Martela. Tempranillo, mazuelo 40,00

Suzzane. Garnacha 61,00

D.O. CA. PRIORAT

Salanques. Garnacha, cariñena 49,00

Ferrer Bobet vinyes velles. Cariñena 59,00

D.O. JUMILLA

Macho man. Monastrell 37,00

Casa Castillo pie franco. Garnacha 92,00

D.O. VINOS DE MADRID

El hombre bala. Garnacha 37,00

BOURGOGNE

Tapet Gevrey-Chambertin. Pinot Noir 106,00

CALIFORNIA

Marimar Estate Mas Cavalls. Pinot Noir 65,00

NAVARRA

Le Naturel. Sin sulfitos 22,00

COPAS Y CÓCTELES

GIN 10,00

RON 10,00

WHISKY 10,00

BLOODY MARY 10,00

MOJITO 10,00

CAIPI 10,00

NEGRONI 8,00

SPRITZ 8,00

MOSCOW MULE 10,00

MIMOSA 6,80