

COFFEE-BREAK O DESAYUNOS

A- Café, leche y agua	1'50€
B- Café, leche, infusiones, agua y pastas con vajilla desechable	2'50€
con vajilla	4'00€
C- Café, leche, infusiones, agua, zumos y pastas con vajilla desechable	3'50€
con vajilla	5'00€
D- Café, leche, infusiones, agua y minibollería con vajilla desechable	4'00€
con vajilla	5'50€
E- Café, leche, infusiones, agua, zumos, pastas y pintxos salados con vajilla desechable	5'00€
con vajilla	6'50€

(Precios por persona)

(CANAPES Y TARDALETAS 1'30€) (TOSTAS 1'60€) DE

Foie y crujiente de cebolla

Salmón y queso cremoso /vinagreta / tártara / algas

Ensaladilla de txaka y gambas

Ensaladilla de bonito y gindilla de Ibarra

Ensaladilla de Ibérico y Parmesano

Queso de cabra y tomate / cebolla caramelizada

Bacalao en vinagreta /pil-pil / bizkaina / pisto

Huevo y anchoillas /gambas

Queso cremoso y anchoillas / gambas / algas

Mejillón y vinagreta / tomate

Tortilla de patata

Anchoa marinada

Pavo y verduras

Gilda

Puding de kabratxo / espárragos /verduras / hongos

Ensaladilla rusa

Jamón de pato y tumaca

Paletilla Ibérica y tumaca

BOCADILLITOS (UNIDAD 1'50€)

Paleta ibérica: pan tumaca, pimienta verde

Vegetal

Lomo: con queso, con queso azul, pimienta verde, pimienta roja, chatka

Pechuga: con queso / con queso azul / pimienta verde / pimienta roja /lechuga, tomate y mayonesa

Tortilla de Patatas

Ensaladilla de bonito y gindilla de Ibarra / Bonito, anchoilla y aceite de oliva

Ensaladilla de Ibéricos con parmesano / Tomate ibérico en Ort y queso de cabra

Cabeza de jabalí ibérica y queso azul

Merluza y mayonesa

Cecina y foie

RACIONES

Tabla de Ibéricos: jamón, lomo,chorizo	13,00€
Cecina: con virutas de Parmesano, con virutas de foie	13,00€
Foie con su salsa agrídulce y pan de pasas	13,00€
Tabla de quesos: Idiazabal, Parmesano, Manchego, Roncal, Masdam, Azul con uvas y nueces.	11,00€
Tomate ibérico en ORT.	9,00€
Ventresca de bonito	10,00€
Anchoias del cantábrico Karmelo Toja	13,00€
Salmón ahumado KEIA	13,00€
Bonito ahumado KEIA.	13,00€
Magret de pato ahumado KEIA	13,00€
Chistorra de Arbizu	6,00€
Chorizo a la sidra	6,00€
Morcilla con pimientos	9,00€
Tortilla patatas	11,00€
Tortilla rellena: jamón y queso, vegetal, chacka	13,00€
Croquetas variadas: bacalao, hongos, jamón, jamón y queso (kg)	16,00€
Crujientes: gambas, verduras (kg)	18,00€
Brochetas variadas: langostinos, gilda, tomate label (unidad)	1,50€

Consulta sin compromiso nuestros servicios adicionales:
transporte, montaje, servicio, menaje...

De lunes a viernes MENU DEL DIA

Primer plato, segundo plato y postre

€9'80

A parte de los platos aquí sugeridos, elaboramos cualquier otro por encargo según disponibilidad.

A lo largo del año y según temporada, contamos con producto especial como Ostras, Atún Rojo, Gamba de Palamos, Trufa Blanca, Hongos, Tirabeques, Calçots, Perdiz escabechada, etc.

En nuestra tienda puedes adquirir además una variada muestra de productos de alimentación seleccionados que ilustrarán cualquier experiencia gastronómica en la mesa.

CARTA

ENTRANTES

Ensaladas:	6,00€
Rape y langostinos / Bacalao y txangurro / Pato, foie y hongos / Perdiz escabechada y tomate Ibérico.	
Tabla de Ibéricos: Jamón, lomo	13,00€
Foie con su salsa agrídulce y pan de pasas	13,00€
Espárragos: (unidad)	1,70€
Rellenos de txangurro / con su vinagreta	
Puding: Kabratxo / hongos / espárragos (unidad)	1,70€
Tabla de ahumados:	13,00€
Salmón / bonito / magret / anchoillas y tomate Ibérico	
Pimientos rellenos: (unidad)	1,30€
Bacalao / txangurro / hongos / carne / merluza / verduras	
Sopa de pescado	6,00€
Menestra de verduras	9,00€
Paellas: Mixta / de verduras / de carne	5,50€
de pescado	6,00€
Platos de cuchara:	10,00€
Alubias rojas con sacramentos / Fabes con Almejas / Verdinas con langostinos / Marmitako / Riojana / etc.	
Pasta variada: Bolognesa / Carbonara / etc.	5,50€

PESCADOS

Bacalao: Pil-pil / bizkaina / club ranero / ajoarriero / con hongos	13,00€
Merluza:	13,00€
Salsa verde / rebozada con piquillos / rellena de txangurro / rellena de hongos	
Rape:	15,00€
Salsa Americana / salsa verde / al horno con su refrito	
Chipirones: En su tinta - encebollados	17,00€

CARNES

Guisado de ternera	7,00€
Carrilleras: Con setas en su jugo / con piperrada	9,00€
Brazuelo con verduras	9,00€
Magret de pato con diferentes salsas	9,00€
Confit de pato con hongos	9,00€
Cordero asado	15,00€
Menestra de cordero	15,00€
Solomillo en su jugo con piquillos	17,00€

POSTRES

Tartas: Mil-hojas / San Marcos/ Brazo Gitano / Selva Negra / Trufa	
8 raciones	26,00€
12 raciones	29,00€
Tartas: de Queso / Chocolate (galleta) / Pastel Vasco	
10 raciones	27,50€
Canutillos rellenos de crema (unidad)	1,60€
Postres variados: (unidad)	2,30€
Arroz con leche / crema de yogurt / natillas / mousse de chocolate	

PLATOS DE MENU SALTSAN

ENTRANTES

Ensaladas: mixta, rusa, pasta, arroz, pescado...

Patatas: riojana, salsa verde, marmitako

Paella

Pastas variadas: espaguetis, macarrones

Pimientos rellenos: setas, carne, pescado, verdura

Sopa de pescado

PESCADOS

Merluza

Mero

Cabracho con sus diferentes salsas:

salsa verde, americana, marinera, rebozada, con setas, piquillo

Bonito: con tomate, encebollado

CARNES

Zancarrón con piperrada

Guisado de ternera

Carrilleras: con setas, o piperrada

Pollo: guisado, muslos de pollo con setas, asado

Redondo de pavo en su jugo

Cabezada de lomo al horno

Lomo: con pimientos, en su jugo

POSTRES

Hojaldre relleno de crema

o

Postres caseros variados (Arroz con leche,

Natillas, Crema de yogurt...)

.....

Primer plato, segundo plato y postre con
pan incluido

€14⁰⁰

Primer plato, segundo plato, tercer plato y
postre con pan incluido

€17⁰⁰

Adaptamos nuestros servicios a posibles
alergias, intolerancias y/o dietas especiales

VINOTECA

BLANCOS Y ROSADOS

RIOJA, RUEDA, PENEDÉS, VALDEORRAS,
RIBEIRO, ALBARIÑO,...ETC.

TINTOS

RIOJA, RIBERA DEL DUERO, PRIORAT,
TORO, MANCHA, BIERZO, ETC

CAVAS Y CHAMPAGNES

DULCES Y ESPÍRITIVOS

TIENDA

SALMÓN

AHUMADOS

FOIE - MAGRET

BONITO DEL NORTE

IBÉRICOS

TOMATE IBÉRICO

LEGUMBRES

QUESOS

Y PRODUCTOS MARCA SALTSAN

SELECCIONADOS O ELABORADOS EN NUESTRA CASA

Atendemos en Kurutziaga 40

Servicio personalizado a particulares, empresas,
sociedades gastronómicas, grupos...

Intentamos responder a cualquier tipo de evento
que nuestros clientes nos puedan plantear

Visítanos en:

www.saltsan.com / www.facebook.com/saltsan.durango

www.twitter.com/saltsankaterin / www.instagram.com/saltsandurango

Saltsan

Katerin & Ardoak

C/ Kurutziaga, 40

48200 Durango (Bizkaia)

946 200 427 - 688 773 205 (se reconocen

encargos por WhatsApp)

Email: saltsan@saltsan.com



Ordutegia | Horario:

Lunes cerrado. De martes a viernes:
9:00 - 14:30 - 17:00 - 19:30.

Sábados y domingos: 9:00 - 14:30.



Iñaki Urbe