

Salvador

R E S T A U R A N T

C A D A Q U È S

TAPES

Assortiment de croquetes artesanals (6 u)	9€
Calamars a l'andalusa amb allioli	13€
Pernil Ibèric D.O Extremadura 100g. pa de vidre amb tomàquet	22€
Patates Braves amb salsa casolana	8€
Anxoves del Cantàbric «00», pa de vidre amb tomàquet (6 u)	16€
Pa de vidre amb tomàquet (6u)	5€

...DE L'HORTA

Burrata Pugliese amb varietat de tomàquets, sorra de Kalamata i perfum d'alfabrega	15€
Carxofes confitades amb crema trufada i rovell d'ou (2u)	14€
Milanesa d'albergínia amb "labneh", cherry, alfabrega i pinyons	12€
Salmorejo de tomàquets ecològics amb crostons i encenalls de pernil ibèric	12€
Amanida César amb pollastre arrebossat i bacó	16€
Porros confitats amb satay d'ametlles, remolatxa i kalamata	13€

HAMBURGUESES & CLUB

Burger del Salvador de vedella de Girona (200gr), pa brioix, bacó i formatge cheddar	17€
Club Sandwich pa de vidre, pollastre, bacó, enciam, tomàquet i formatge	15€

...DEL MAR

Lluç "a la llauna" i milfulles de patata	24€
Vieires a la planxa, mousse d'alvocat, tobiko	24€
Pop del Cap de Creus al grill amb parmentier	23€
Tàrtar de salmó amb "ajoblanco" i encurtits	22€
Turbot amb aigua del Carmen, verduretes i romesco	24€
Paella mar i muntanya (20/30 min) 2 persones min.	24€/pp
Arròs negre de calamar (20/30 min) 2 persones min.	24€/pp

...DE LA TERRA

Llom baix de vedella Rubia Gallega (250gr) amb bolets Portobello i puntes d'espàrrecs	26€
Secret Ibèric amb reducció de Pedro Ximénez i patates fregides casolanes	22€

DOLÇOS

Pastís de formatge artesà i coulis de fruits vermells	8€
Tatin de poma amb gelat de vainilla	8€
"Quenelles" de xocolata negra, torrades amb sal Maldon i oli d'oliva verge extra del Mas Lazuli.	8€
Carpaccio de pinya amb gelat de coco	8€
Trilogia de gelats artesans (vainilla, nata i maduixa)	8€
LOVE POP - Bastonets de Gelat Artesanals	4,50€
- Mango - Limona Pie	
- Fresa - Cheesecake	
- Coco - Coco & Choco	



RESERVES

872 20 82 62

Cami de S'Aranella, 3 Cadaqués

@villasalvadorhotel.cadaques

www.fimedhotels.com

Intoleràncies i al·lèrgies disponibles sota petició.

Els horaris del restaurant són de 12:30h a 15:30h i de 19:30h a 22:00h.

Salvador

R E S T A U R A N T

C A D A Q U É S

TAPAS

Surtido de croquetas artesanales (6 u)	9€
Calamares a la andaluza con alioli	13€
Jamón Ibérico D.O Extremadura 100g, pan de cristal con tomate	22€
Patatas Bravas con salsa casera	8€
Anchoas del Cantábrico «00», pan de cristal con tomate (6 u)	16€
Pan de cristal con tomate (6u)	5€

...DE LA HUERTA

Burrata Pugliese con variedad de omates, arena de Kalamata y perfume de albahaca	15€
Alcachofas confitadas con crema trufada y yema de huevo (2u)	14€
Milanesa de berenjena con "labneh", cherry, albahaca y piñones	12€
Salmorejo de tomates ecológicos con picatostes y virutas de jamón ibérico	12€
Ensalada César con pollo empanado y bacón	16€
Puerros con satay de almendras, remolacha y kalamata	13€

HAMBURGUESAS & CLUB

Burger del Salvador de ternera de Girona (200gr), pan brioche, bacón y queso cheddar	17€
Club Sándwich pan de cristal, pollo, bacón, lechuga, tomate y queso	15€

...DEL MAR

Merluza "a la Llauna" con millojas de patata	24€
Vieiras a la plancha, mousse de aguacate, tobiko	24€
Pulpo del Cap de Creus al grill con parmentier	23€
Tartar de salmón con ajoblanco y encurtidos	22€
Rodaballo con agua del Carmen, verduras y romesco	24€
Paella mar y montaña (20/30 min) 2 pers. min.	24€/pp
Arroz negro de calamar (20/30 min) 2 pers. min.	24€/pp

...DE LA TIERRA

Lomo bajo de Rubia Gallega (250gr) con setas Portobello y puntas de espárragos	26€
Secreto de cerdo Ibérico con reducción de Pedro Ximénez y patatas fritas caseras	22€

DULCES

Tarta de queso casera y coulis de frutos rojos	8€
Tarta Tatin de manzana con helado de vainilla	8€
"Quenelles" de chocolate negro, tostadas con sal Maldon y aceite de oliva virgen extra del Mas Lazuli	8€
Carpaccio de piña con helado de coco	8€
Trilogía de helados artesanos (vainilla, nata y fresa)	8€
LOVE POP - Palitos de Helado Artesanales	4'50€
- Mango	- Limón Pie
- Fresa	- Cheesecake
- Coco	- Coco & Choco



RESERVAS

+34 872 20 82 62

Cami de S'Aranela, 3 Cadaqués

@villasalvadorhotel.cadaques

www.fimedhotels.com

Intolerancias y alergias disponibles bajo demanda.

Los horarios del restaurante son de 12:30h a 15:30h i de 19:30h a 22:00h.

Salvador

R E S T A U R A N T

C A D A Q U È S

TAPAS

Assortiment de croquettes artisanales (6 u)	9€
Calamars à l'Andalouse avec ailoli	13€
Jambon Ibérique D.O Extremadura 100g, pain cristal à la tomate	22€
Patatas Bravas avec sauce maison	8€
Anchois de Cantabria « oo », pain cristal à la tomate (6 u)	16€
Pain cristal à la tomate (6u)	5€

...DU JARDIN

Burrata Pugliese au variété de tomates, sable de Kalamata et au parfum de basilic	15€
Artichauts confits à la crème de truffe et jaune d'oeuf (2u)	14€
Aubergine à la milanaise avec "labneh", cerise, basilic et pignons de pin	12€
Salmorejo de tomates biologiques avec croûtons et copeaux de jambon ibérique	12€
Salade César au poulet pané et bacon	16€
Poireaux au satay d'amandes, betterave et kalamata	13€

BURGER & CLUB

Le Burger Salvador avec du bœuf de Gérone (200gr), pain brioché, bacon fumé et cheddar	17€
Club Sandwich pain cristal, poulet, bacon, laitue, tomate et fromage	15€



RESERVATION

872 20 82 62

Cami de S'Aranella, 3 Cadaqués
@villasalvadorhotel.cadaques
www.fimedhotels.com

...DE LA MER

Merlu "a la llauna" et son mille-feuille de pommes de terre	24€
Coquilles Saint-Jacques grillées avec mousse d'avocat, tobiko	24€
Poulpe grillé du Cap de Creus et parmentier	23€
Tartare de saumon aux "ajoblanco" et cornichons	22€
Turbot à "l'agua del Carmen", légumes et sauce romesco	24€
Paella mer et montagne (20/30 min) 2 pers. min.	24€/pp
Riz noir au calamar (20/30 min) 2 pers. min.	24€/pp

...DE LA TERRE

Entrecôte de Rubia Gallega (250gr) avec champignons Portobello et pointes d'asperges	26€
Secret de porc Ibérique avec réduction de Pedro Ximénez et frites maison	22€

DOUCEURS

Cheesecake fait maison et coulis de fruits rouges	8€
Tarte Tatin de pommes avec glace vanille	8€
Quenelles de chocolat noir, toasts au sel Maldon et filet d'huile d'olive	8€
Carpaccio d'ananas avec glace à la noix de coco	8€
Trilogie de glaces artisanales (vanille, crème et fraise)	8€
LOVE POP - Bâtonnet glacé faits à la main	4,50€
- Mangue	- Citron Pie
- Fraise	- Cheesecake
- Coco	- Coco & Chocolat

Intolérances et allergies disponibles sur demande.

Les horaires d'ouverture du restaurant sont de 12h30 à 15h30 et de 19h30 à 22h00.

Salvador

R E S T A U R A N T

C A D A Q U È S

TAPAS

Assortment of artisan croquettes (6 u)	9€
Andalusian-style squid with allioli	13€
Iberian ham D.O Extremadura 100g, cristal bread with tomato	22€
Patatas Bravas with homemade sauce	8€
Cantabrian anchovies "oo", cristal bread with tomato (6 u)	16€
Cristal bread with tomato (6u)	5€

...FROM THE GARDEN

Burrata Pugliese with variety of tomatoes, Kalamata sand and basil scent	15€
Artichokes with tuffed cream and egg yolk (2 u)	14€
Aubergine Milanese with "labneh", cherry, basil and pine nuts	12€
Salmorejo of organic tomatoes with croutons and shavings of Iberian ham	12€
Cesar salad with breaded chicken and bacon	16€
Leeks with almond satay, beetroot and kalamata	12,50€

HAMBURGERS & CLUB

Salvador's Burger with beef from Girona (200gr), brioche bread, bacon and cheddar cheese	17€
Club Sandwich cristal bread, chicken, bacon, lettuce, tomato and cheese	15€



BOOKINGS

+34872 20 82 62

Cami de S'Aranella, 3 Cadaqués

@villasalvadorhotel.cadaques

www.fimedhotels.com

...FROM THE SEA

Hake "a la llauna" with potato milfeuille	24€
Grilled scallops with avocado mousse, tobiko	24€
Grilled octopus from Cap de Creus with parmentier	23€
Salmon tartare with raw "ajoblanco" and pickles	22€
Turbot with "agua del Carmen", vegetables and romesco sauce	24€
Paella, sea and mountain (20/30min) min 2 pers	24€/pp
Black rice with squid (20/30 min.) min 2 pers	24€/pp

...FROM THE LAND

Rubia Gallega beef steak (250gr) with Portobello mushrooms and asparagus tips	26€
Secreto Iberian Pork with a Pedro Ximénez reduction sauce and homemade fries	22€

SWEETS

Homemade cheesecake and red fruit coulis	8€
Tarte Tatin with vanilla ice cream	8€
Dark chocolate "quenelles", toasts with Maldon salt and virgin olive oil from Mas Lazuli	8€
Pineapple Carpaccio with coconut ice cream	8€
Trilogy of artisanal ice creams (vanilla, cream and strawberry)	8€
LOVE POP - Handmade Popsicle Sticks	4'50€
- Mango	- Lemon Pie
- Strawberry	- Cheesecake
- Coconut	- Coconut & Chocolate

Intolerances and allergies available on request.

The restaurant's opening hours are from 12.30pm to 3.30pm and from 7.30pm to 10.00pm.