

Salvador

RESTAURANT

CADAQUÉS

TAPES

Assortiment de croquetes artesanals (6u)	9,50€
Calamars a l'andalusa amb alloli	14€
Pernil Ibèric D.O Extremadura 100g, pa de vidre amb tomàquet	22€
Patates Braves amb salsa casolana	8€
Anxoves de Roses amb pa de vidre amb tomàquet (6 u)	16€
Patates d'Olot farcides de carn (2 u)	8€
Pa de vidre amb tomàquet (6u)	5€

...DE L'HORTA

Carxofes confitades amb crema trufada i rovell d'ou (2u)	14€
Albergínia amb sobrassada de Mallorca, mel i encenalls de parmesà	12€
Burrata amb tomàquets cherry i pesto d'alfabrega	15€
Amanida Cèsar amb pollastre arrebossat i bacó	16€

HAMBURGUESES & CLUB

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

...DEL MAR

Vieires a la planxa, mousse d'alvocat i tobiko	24€
Bisque d'escamarlans rostits amb fonoll, taronja i crème fraîche	20€
Pop del Cap de Creus amb parmentier	23€
Tàrtar de salmó amb "ajoblanco"	22€
Turbot amb aigua del Carmen, verdures 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

Milfulls caramel·litzat de foie gras, anguila i poma	22€
Llom baix de vedella Rubia Gallega (250gr) amb bolets Portobello i puntes d'espàrrecs	26€
Tajine de xai amb prunes confitades i albercocs: el secret de la tendresa	26€
Secret Ibèric amb reducció de Pedro Ximénez i patates fregides casolanes	24€
Pastís marroquí (pastilla) de pollastre amb espècies	22€
Canelons de confit d'ànec i foie amb crema de parmesà	20€

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 (3u)	8€
Tarrina de gelats artesans MÖVENPICK - xocolata suïssa, coco, mango i maduixa	6€



Restaurant Salvador

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.



Recomanació del xef

Salvador

R E S T A U R A N T

CADAQUÉS

TAPAS

Surtido de croquetas artesanales (6u)	9,50€
Calamares a la andaluza con alioli	14€
Jamón Ibérico D.O Extremadura 100g, pan de cristal con tomate	22€
Patatas Bravas con salsa casera	8€
Anchoas de Rosas con pan de cristal con tomate (6 u)	16€
Patatas de Olot rellenas de carne (2u)	8€
Pan de cristal con tomate (6u)	5€

...DE LA HUERTA

Alcachofas confitadas con crema trufada y yema de huevo (2u)	14€
Berenjena con sobrasada de Mallorca, miel y escamas de parmesano	12€
Burrata con tomates cherry y pesto de albahaca	15€
Ensalada César con pollo crujiente y bacon	16€

HAMBURGUESAS & CLUB

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

...DEL MAR

Vieiras a la plancha, mousse de aguacate y tobiko	24€
Bisque de langostinos asados con hinojo, naranja y crème fraîche	20€
Pulpo del Cap de Creus con parmentier	23€
Tartar de salmón con ajoblanco	22€
Rodaballo con agua del Carmen, verduritas 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

Milhojas caramelizado de foie gras, anguila y manzana	22€
Lomo bajo de Rubia Gallega (250gr) con setas Portobello y puntas de espárragos	26€
Tajine de cordero con ciruelas confitadas y albaricoques: el secreto de la ternura	26€
Secreto de cerdo Ibérico con reducción de Pedro Ximénez y patatas fritas caseras	24€
Pastilla marroquí de pollo y especias	22€
Canelones de confit de pato y foie con crema de parmesano	20€

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 (3u)	8€
Tarrina de helado artesano MÖVENPICK chocolate suizo, coco, mango i fresa	6€



Restaurante Salvador
 +34 872 20 82 62
 Cami de S'Arabella, 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.



Recomendación del chef

Salvador

R E S T A U R A N T

C A D A Q U È S

TAPAS

Assortiment de croquettes artisanales (6u)	9,50€
Calamars à l'Andalouse avec ailoli	14€
Jambon Ibérique D.O Extremadura 100g, pain cristal à la tomate	22€
Patatas Bravas avec sauce maison	8€
Anchois de Roses avec pain cristal à la tomate (6 u)	16€
Pommes de terre d'Olot farcies à la viande (2u)	8€
Pain cristal à la tomate (6u)	5€

...DU JARDIN

Artichauts confits à la crème de truffe et jaune d'oeuf (2u)	14€
Aubergine à la sobrasada de Majorque, miel et copeaux de parmesan	12 €
Burrata aux tomates cerises et pesto au basilic	15€
Salade César au poulet pané et bacon	16€

BURGER & CLUB

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

...DE LA MER

Coquilles Saint-Jacques grillées avec mousse d'avocat et tobiko	24€
Bisque de langoustines rôties, fenouil orange et crème fraîche	20€
Poulpe du Cap de Creus et parmentier	23€
Tartare de saumon et "ajoblanco"	22€
Turbot à "l'agua del Carmen", légumes et sauce romesco	24€
Paella mer et montagne (20/30 min) 2 pers. min.	24€/pp
Paella au riz noir au calamar (20/30 min) 2 pers. min.	24€/pp

...DE LA TERRE

Millefeuille caramélisé au foie gras, anguille et pomme	22€
Entrecôte de Rubia Gallega (250gr) avec champignons Portobello et pointes d'asperges	26€
Tajine d'agneau aux pruneaux confits et abricots: le secret du fondant	26€
Secret de porc Ibérique avec réduction de Pedro Ximénez et frites maison	24€
Pastilla marocaine au poulet et épices	22€
Cannellonis au confit de canard et foie gras, crème au parmesan	20 €

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 Mas Lazuli (3u)	8€
Crème glace MÖVENPICK - chocolat suisse, coco, mangue et fraise	6€



Restaurant Salvador

872 20 82 62

Cami de S'Aranella, 3 Cadaqués

@villasalvadorhotel.cadaques

www.fimedhotels.com

Intolérances et allergies disponibles sur demande.

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



Recommandation du chef

Salvador

RESTAURANT

CADAQUÉS

TAPAS

Assortment of artisan croquettes (6 u)	9,50€
Andalusian-style squid with allioli	14€
Iberian ham D.O Extremadura 100g, cristal bread with tomato	22€
Patatas Bravas with homemade sauce	8€
Anchovies from Roses, cristal bread with tomato (6 u)	16€
Olot-style potatoes stuffed with meat (2 u)	8€
Cristal bread with tomato (6u)	5€

...FROM THE GARDEN

Artichokes with tuffed cream and egg yolk (2 u)	14€
Aubergine with Mallorcan sobrasada, honey and parmesan shavings	12€
Burrata with cherry tomatoes and basil pesto	15€
Cesar salad with breaded chicken and bacon	16€

HAMBURGERS & CLUB

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

...FROM THE SEA

Grilled scallops with avocado mousse, and tobiko	24€
Roasted langoustine bisque with fennel, orange and crème fraîche	20€
Octopus from Cap de Creus with parmentier	23€
Salmon tartare with "ajoblanco"	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

Caramelized millefeuille of foie gas, eel, and apple	22€
Rubia Gallega beef (250 g) with Portobello mushrooms and asparagus tips	26€
Lamb tajine with confit prunes and apricots: the secret of tenderness	26€
Iberian pork secreto with Pedro Ximénez reduction and homemade fries	24€
Moroccan chicken pastilla with spices	22€
Duck confit and foie gras cannellonis with parmesan cream	20€

SWEETS

Homemade cheesecake and red fruit coulis	8€
Tarte Tatin with vanilla ice cream	8€
Dark chocolate "quenelles", toastes with Maldon salt and virgin olive oil from Mas Lazuli (3 u)	8€
Artisanal ice creams - MÖVENPICK swiss chocolate, coconut, mango and strawberry	6€



BOOKINGS

+34872 20 82 62

Cami de S'Aranella, 3 Cadaqués

@villasalvadorhotel.cadaques

www.fimedhotels.com

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.



Chef's recommendation