



SAL & PIMIENTA

COCINA METRO

MENÚ





GRACIAS
THANK YOU
DANK&
MERCI

감사합니다

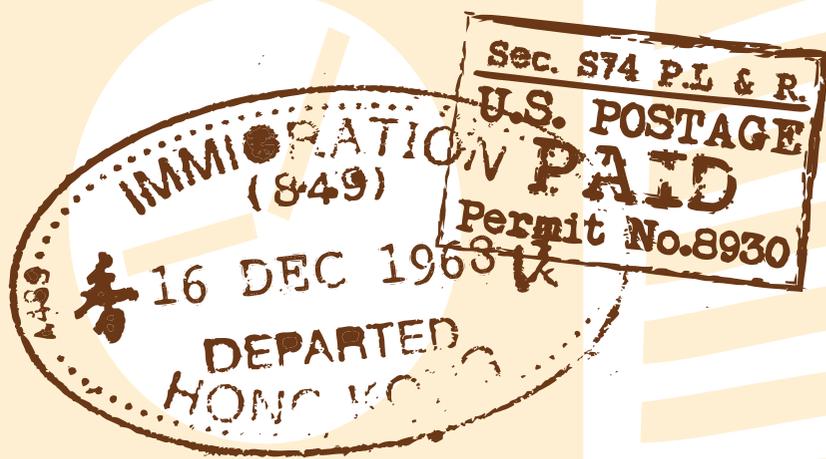


SAL & PIMIENTA
COCINA METRO

BIENVENIDO
VÄLKOMMEN
WELCOMTE
BENVENUTO

καλώς ὄρισεσ
ようこそ
歡迎

ENTRADAS



CARPACCIO SALMÓN

Salmón fresco o ahumado.

Finas lascas de salmón, aceite de oliva extra virgen, gotas de limón, alcaparras, cebolla morada, aceitunas negras y queso parmesano. \$ 11.95

CARPACCIO LOMITO

Finas lascas de lomito, alcaparras, cebolla morada, arúgula y láminas de queso parmesano. \$ 11.95

KIBBEH CON HUMMUS

Auténtica receta libanesa. Acompañada de pan pita. \$ 10.95

DEDITOS DE QUESO

Fina pasta rellena de queso mozzarella. Servidos con salsa bolognesa o pomodoro. \$ 6.95

TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS

Variedad de quesos, embutidos, aceitunas verdes y chutney a su elección. Acompañado de crostinis. \$ 12.95

CAMARONES CON ALIOLI DE CHIPOTLE

Camarones adobados a la plancha, palitos de zanahoria y apio. Acompañados con alioli de chipotle. \$ 10.95

CALAMARI FRITTI

Tiernos aros de calamar, ligeramente empanizados, servidos con salsa tartara hecha en casa \$ 8.95

WON TON

Fina tela rellena de carne o camarón. Acompañados de salsa agrdulce. \$ 7.95

PROVOLETA

Queso fundido, aromatizado con hierbas italianas. Acompañada de focaccia \$ 9.95

SOPA DEL DÍA

Recetas tradicionales de la casa elaboradas frescas diariamente. \$ 5.50

SOPA DE TORTILLA SAL & PIMIENTA

Favorita de nuestros clientes y hecha con nuestra receta especial. Acompañada de crujientes de tortilla, aguacate, pechuga de pollo adobada y crema. \$ 5.50

SOPAS

STREET ART





**BY AIR MAIL
PAR AVION**

ENSALADAS

POLLO TERIYAKI

Pollo a la plancha bañado en salsa teriyaki, berenjena marinada, zanahoria y cebollín en una cama de lechugas. Acompañado de aderezo ajonjolí y salsa teriyaki. \$ 9.95

CESAR

Clásica de Sal & Pimienta. Aguacate, aceitunas, lechuga romana y alcaparras. Acompañada de nuestro delicioso aderezo parmesano.

Pollo \$ 10.95 Salmón \$ 12.95 Camarones \$ 12.95

PERAS Y BLUE CHEESE

Lechugas varias, peras, cebolla morada, almendras caramelizadas y blue cheese. Acompañada de un ligero aderezo de vino blanco. \$ 8.95 *Con Pollo \$ 10.95

BANGKOK

Fresca y ligera combinación de lechugas, pepino, apio, zanahoria, alverja china, cebollín, cilantro y pollo o camarones a la plancha marinados. Acompañada con nuestro aderezo asiático.

Pollo \$ 9.95 Camarones \$ 12.95

MANZANAS Y PROSCIUTTO

Lechuga romana, arúgula, hongos frescos, lascas de queso parmesano, prosciutto, manzana caramelizada y tomates cherry con aderezo champagne. \$ 11.95

MEDITERRÁNEA CON ATÚN O POLLO

Inspiraciones del mediterráneo con berenjena marinada, aceitunas verdes y negras, tomate seco hecho en casa, pasta y lechugas varias. Acompañada de aderezo mediterráneo. \$ 10.50

COBB

Fresca mezcla de lechugas varias, pollo, aguacate, pepino, elote, tocino y queso feta. Acompañada de aderezo parmesano. \$ 10.95

POLLO AL CURRY

Mix de lechugas, zanahoria, cebollín, queso cheddar, manzana verde, pasas, maní y chutney de mango. Acompañada de aderezo curry. \$ 10.95





LA
Influencia
Italiana
EN EL
Mundo

COMBINACIONES
MULTICULTURALES



PIZZAS ARTESANALES

Pizzas artesanales hechas en casa con ingredientes diferentes, ocupando una especial receta de masa bien delgada y crujiente.

FOCACCIAS

Pan focaccia hecho en casa con el relleno de su elección. Servido con ensalada de la casa o papas fritas.

SALMÓN

Salmón ahumado, queso crema, cebolla morada curtida, alcaparras y arúgula. \$ 12.50

VEGETARIANA

Berenjena, zucchini y tomates a la plancha, pesto de tomate seco, cebollas caramelizadas y queso mozzarella. \$ 9.95

PROSCIUTTO

Pesto de albahaca, tomates frescos, aceite de oliva y prosciutto. \$ 12.50

MARGARITA

Tomate fresco, salsa pomodoro, queso mozzarella y parmesano, aceite de oliva y albahaca. Acompañada de ensalada de arúgula. \$ 9.95

HONGOS SILVESTRES

Deliciosa mezcla de champiñones, porcini y mas, sobre mozzarella y parmesano. \$ 11.95

MEDITERRÁNEA

Salsa cremosa de pimientos asados y vino blanco, camarones y hongos frescos salteados con ajo, queso mozzarella y aceitunas negras \$ 12.95

ITALIANA

Pesto de albahaca hecho en casa, queso mozzarella y queso parmesano hacen una perfecta combinación. \$ 10.95

MARGARITA

Tradicional opción cubierta con salsa pomodoro, mozzarella, tomate fresco y albahaca. \$ 9.95

TRES QUESOS

Para los amantes del queso. Una deliciosa combinación de mozzarella, gorgonzola y parmesano. \$ 9.95

PROSCIUTTO CON HIGOS

Una delicia mediterránea, donde se mezclan lo salado y lo dulce de manera muy sutil. Finas lascas de prosciutto, higos caramelizados y queso gorgonzola. \$ 13.95

JAMÓN Y QUESO

Salsa pomodoro, queso mozzarella y jamón. \$ 9.95

AIR MAIL
PAR AVION

NEW YORK



SANDWICHES

Todos nuestros sándwiches están acompañados de papas fritas o ensalada de la casa.



PANINIS

*Especialmente hechos en nuestro panini grill.
Acompañados de papas fritas o ensalada de la casa.*

VEGETARIANO

Finas láminas de berenjena, zucchini, tomate a la plancha, pesto de tomate seco, cebollas caramelizadas y queso mozzarella. \$ 8.50

CAPRESE

Pechuga de pollo a la plancha aderezada con pesto de albahaca hecho en casa, rodajas de tomate, queso mozzarella y aderezo italiano. \$ 8.95

POLLO CON HONGOS

Pechuga de pollo a la plancha, salsa de hongos con cebollas caramelizadas y queso mozzarella. \$ 8.95

PAVO CON CHUTNEY DE PIMIENTOS

Jamón de pavo, queso mozzarella, cebollas caramelizadas y chutney de pimientos hecho en casa. \$ 8.95

MANHATTAN BEEF BURGER

Con el sazón de Sal & Pimienta, tocino, queso cheddar, cebollas caramelizadas, hongos salteados, lechuga y tomate. Acompañada de papas fritas \$ 10.95

POLLO TERIYAKI

Pechuga a la plancha, sofrito oriental con cebollas y pimientos, queso mozzarella, bañado con salsa teriyaki hecha en casa. \$ 10.95

POLLO CAPRESE

Pechuga a la plancha aderezada con pesto de albahaca hecho en casa, rodajas de tomate y queso mozzarella. \$ 10.95

POLLO SAL Y PIMIENTA

Pechuga a la plancha cubierta de cebollas caramelizadas, hongos frescos salteados, queso Monterrey y mezcla de lechugas y arúgula en vinagreta balsámica. Acompañado de aderezo parmesano. \$ 11.95

POLLO AL BLUE CHEESE

Pechuga a la plancha, espinaca salteada con cebolla y tocino, almendras y salsa blue cheese \$ 10.95

MEXICANO

Delicioso pollo pibil hecho en casa con tradicional receta mexicana, frijoles, aguacate, sofrito y queso mozzarella. \$ 10.95

PHILLI STEAK

Deliciosas fajitas de lomito gratinado con queso mozzarella y cebolla morada. \$ 10.95

STEAK SANDWICH

Favorito de nuestros clientes. Lomo de aguja, cebollas caramelizadas, aguacate, tomate y arúgula. \$ 12.95

LONDON

Finas lascas de roast beef y queso mozzarella. Acompañado de salsa de hongos \$ 10.95

ITALIANO

Jamon canadiense, salami, roast beef, queso mozzarella, lechuga, tomate, aceitunas negras y cebolla morada, aderezado con vinagreta italiana. \$ 10.95



ROMMA





PASTAS

Todas nuestras lasagnas incluyen ensalada de la casa

LUINGUINE CON MARISCOS AL PIMIENTO

Camarones, calamares y mejillones en una salsa cremosa de pimientos asados y vino blanco.
\$ 13.95

PENNE ALFREDO

Salsa cremosa con queso parmesano.
\$ 9.50 Con Pollo \$ 10.95

LUINGUINE AL POMODORO

Clásica, fresca y ligera salsa a base de tomate, ajo y albahaca. \$ 8.85

ESPAGUETI A LA BOLOGNESA

Tradicional pasta con salsa hecha a base de tomates con carne y especias italianas.
\$ 9.50

LASAGNA BOLOGNESA

Láminas intercaladas con salsa de carne y mezcla de quesos gratinados. \$ 10.95

LASAGNA POLLO CON HONGOS

Láminas intercaladas con salsa bechamel, pollo, hongos y variedad de quesos gratinados.
\$ 10.95

LASAGNA POLLO Y PESTO

Láminas intercaladas con pesto, pollo y variedad de quesos gratinados.
\$ 10.95





Cocina Metropolitana

ESPECIALIDADES

POLLO

AL MORRÓN

Pechuga de pollo rellena de queso feta y loroco. Sobre una base de salsa de chile morrón y vegetales salteados. \$ 14.50

MILANESA

Pechuga empanizada al estilo italiano. Acompañada de papas fritas y tomates cherry con aderezo italiano y albahaca. \$ 13.50

AL LOROCO

Pechuga a la plancha bañada de una cremosa salsa de loroco. Acompañada de arroz y vegetales salteados. \$ 14.50

CON SALSA DE HONGOS SILVESTRES

Pechuga bañada con salsa cremosa de vino blanco, hongos porcini y champiñones. Acompañada de arroz y vegetales salteados. \$ 14.50

AL TERIYAKI

Pechuga a la plancha y sofrito de vegetales bañados en salsa teriyaki y ajonjolí. Acompañada de arroz y vegetales salteados. \$ 14.50

PESCADO

CON ALCAPARRAS

Filete a la plancha con mantequilla de alcaparras y crujiente de puerros. Acompañado de tomates cherry con aderezo italiano y papas cambray. \$ 14.95

AL FRUTTI DI MARE

Filete a la plancha bañado con una salsa cremosa de pimientos asados y vino blanco con camarones, calamares y mejillones. Acompañado de arroz blanco y vegetales salteados. \$ 16.95

CAMARONES

AL AJILLO

A la plancha con mantequilla de ajo, hierbas frescas y un toque de vino blanco. Acompañados de arroz y vegetales salteados. \$ 18.50

TEMPURA

Empanizados al estilo japonés. Servidos con salsa tártara, hecha en casa. Acompañados de arroz y vegetales salteados. \$ 18.50



CARNES

AL BLUE CHEESE

Lomo de aguja a la parrilla bañado con salsa blue cheese al vino blanco. Acompañado de vegetales a la parrilla y papas cambray. \$ 17.95

MILANESA

Empanizada al estilo italiano. Acompañada de papas fritas y tomates cherry con aderezo italiano y albahaca. \$ 14.50

CHURRASCO

TÍPICO: 8oz de lomito, acompañado de frijoles refritos, queso, plátanos fritos y chirmol. \$ 15.00

ARGENTINO: 8oz de lomito, acompañado de elote, papa asada, chirmol, chimichurri y chorizo. \$ 15.00

AL VINO TINTO

Lomo de aguja a la parrilla sobre cama de arroz blanco, elote amarillo, crujiente de puerros tempurizados y salsa de vino tinto con un toque de blue cheese \$ 17.95

SALMÓN

AL RELISH

Filete a la plancha bañado con relish. Acompañado de vegetales a la parrilla y ensalada de arúgula con vinagreta de la casa. \$ 18.95

TERIYAKI

Filete a la plancha con salsa teriyaki y ajonjolí. Acompañado de arroz pilaf y vegetales salteados. \$ 18.95

AL CURRY

Filete a la plancha sobre una cama de antipasto mediterráneo bañado de salsa de curry \$ 18.95

AL ENELDO

Filete a la plancha bañado de una salsa cremosa de vino blanco y eneldo. Acompañado de arroz y vegetales salteados. \$ 18.95

AL MARACUYA

Filete a la plancha sobre una cama de arúgula, bañado de salsa de maracuya. Acompañado de arroz y vegetales salteados. \$ 18.95





*Siempre
es buena hora
para tomar
algo*

BEBIDAS

BEBIDAS BAR

	SENCILLO	DOBLE
Te de la casa	\$3.50	\$4.50
Te de limón	\$2.95	\$3.95
Te de durazno	\$2.95	\$3.95
Limonada (natural o con soda)	\$2.95	\$3.95
Limonada Cubana	\$3.25	\$4.25
Naranjada (natural o con soda)	\$2.95	\$3.95
Jugo de frutas	\$3.50	\$4.50
Smoothies	\$3.75	\$4.75
Frozen de frutas	\$3.95	\$4.95
Conga	\$2.95	\$3.95
Piña colada (sin licor)	\$3.95	\$4.95
Jugo de tomate	\$3.25	
Frapuccino	\$3.25	

BEBIDAS

Soda (Coca-Cola, Fanta, Uva, Fresa, Sprite)	\$1.95
Botella con agua	\$1.50
San Pellegrino agua tónica	\$2.75
San Pellegrino sabores	\$2.95
San Pellegrino agua mineral	\$3.75
Copa de Vino (tinto, blanco y rosado)	\$4.75

CERVEZAS

Pilsener	\$2.95
Golden Light	\$2.95
Suprema	\$2.95
Erdinger variedad	\$5.95
Paulaner variedad	\$4.50
Corona	\$3.95
Heineken	\$3.95
Stella Artois	\$4.00
Mix michelada	\$0.80

DETOX \$4.50

GINGER BOOST

Zanahoria, sandía y jengibre

FRESHGREENS

Pepino, hierba buena y limón

UP BEET

Manzana, limón, naranja y remolacha

GREEN PINEAPPLE

Piña, naranja y cilantro

THE CURE

Sandía, limón y hierba buena