

CARDÁPIO A LA CARTE

ENTRADAS STARTER

100 CARPACCIO DO SALSA**	41.90	6001 MIGNONETES AU FORMAGGIO**	62.90
Lâminas de lagarto sobre leito de rúcula, molho de alcaparras e parmesão. <i>Slices of beef on bed of arugula, capers sauce and parmesan.</i>		Cubos de mignon grelhados e gratinados com muçarela de búfala e massa crocante. <i>Grilled beef cubes and au gratin with mozzarella buffalo and crispy batter.</i>	
114 FUNGHI ALLA PALERMITANA**	36.90	6000 TILÁPIA COM IGUARIAS EUROPEIAS**	58.90
Cogumelos paris recheados e assados com creme de camarão, camarões grelhados e fundo de geleia de tomate. <i>Paris stuffed mushrooms and baked with cream of shrimp, grilled shrimp and tomato jelly background.</i>		Cubos de tilápia empanados com gergelim ao molho de tomate seco e alcaparras. <i>Tilapia breaded with sesame cubes to dry capers and tomato sauce.</i>	
120 TRIO DE BRUSCHETTAS	19.90	6007 FILE COM FRITAS**	58.90
Caprese, brie com parma e pêra ao vinho com gorgonzola. <i>Caprese, brie with parma, pear wine with gorgonzola.</i>		Cubos de filé mignon grelhados e batatas fritas. Opções de molho: acebolado, madeira ou gorgonzola. <i>Cubes of grilled beef tenderloin and fries. Sauce options: onion, wood or gorgonzola.</i>	
121 DADINHOS DE TAPIOCA**	29.90	6025 BOLINHO DE BACALHAU	9.90 un.
Dadinhos de tapioca com queijo coalho servido com geleia de maçã picante da casa. <i>Dices of tapioca with curd cheese served with spicy apple jelly house.</i>		<i>Cod cake. Unit.</i>	

SALADAS SALADS

115 SALADA ROSE	24.90	117 INSALATA DI ROSSO	21.90
Cogumelos recheados e gratinados com geleia de damasco e gorgonzola, servido com tomate cereja, berinjela grelhada, folhas nobres e molho de balsâmico com azeite. <i>Stuffed and au gratin mushrooms with apricot jam and gorgonzola, served with cherry tomatoes, grilled eggplant, green leaves and balsamic sauce with olive oil.</i>		Carpaccio de beterraba com vinagrete de mostarda e servido com salada de baby leafs. <i>Beet carpaccio with mustard vinaigrette served with baby salad leafs.</i>	

**para compartilhar

CARDÁPIO A LA CARTE

RISOTOS *RISOTOS*

201 RISOTO DE BACALHAU	70.90	204 RISOTO DE CAMARÃO	82.90
Arbório, lascas de bacalhau, tomate cereja, azeitonas pretas e ervilhas. <i>Arborio rice, cod chips, cherry tomatoes and black olives tomatoes and peas.</i>		Arbório, camarões, parmesão, tomate e cebolinha. <i>Arborio rice, shrimp, parmesan cheese, tomatoes and green onions.</i>	
202 MIGNON RISOTTO	58.90	2005 RISOTO ESTILO THAI	58.90
Arbório, tiras de mignon, cogumelos paris, tomate concassé, gorgonzola e cebolinha. <i>Arborio, beef strips, mushrooms paris, concassé tomato, gorgonzola and onion.</i>		Arbório, cubos de salmão, tanjerina e curry. <i>Arborio rice, salmon cubes, mandarin and curry.</i>	

FRANGO *CHICKEN*

501 DOCE CONTRASTE	38.90	517 SUGESTÃO CARLINHOS CONVEL	41.90
Filé de peito de frango grelhado ao molho de framboesa e manteiga de limão, penne ao gorgonzola com cubos de bacon e salsinha. <i>Fillet of grilled chicken breast, raspberry sauce and lemon butter, penne with gorgonzola, bacon and persley cubes.</i>		Coxa e sobrecoxa assada em forno a lenha por cinco horas servida com arroz negro perfumado com bacon da casa. <i>Thigh and roasted chicken drumstick fired for five hours served with fragrant black rice with homemade bacon.</i>	

CARDÁPIO A LA CARTE

🌀 CARNES MEATS 🌀

- | | | | | | |
|-----|---|--------------|-----|--|--------------|
| 305 | PARMEGIANA DO SALSA | 56.90 | 314 | CHORIZO MAGESTIC | 64.90 |
| | Filé mignon grelhado e gratinado com molho de tomate, presunto, muçarela e orégano, purê de batata e arroz branco.
<i>Grilled filet mignon and browned with tomato sauce, ham, mozzarella and oregano with mashed potatoes and rice.</i> | | | Bife de chorizo de Angus grelhado, vinagrete, arroz branco, batatas fritas e farofa de ovo.
<i>Grilled Angus Chorizo, rice, vinaigrette, french fries, manioc flour with eggs.</i> | |
| 307 | FILÉ OLIMPO | 55.90 | 336 | RIBEYE ANGUS IMPERIAL | 69.90 |
| | Filé mignon na crosta de queijo provolone, tartelete de banana da terra com molho de maracujá e castanhas e arroz de espinafre.
<i>Grilled filet mignon in cheese crust, plantain with passion fruit sauce and spinach rice.</i> | | | Bife de ribeye de Angus grelhado com vinagrete picante de manjerição, arroz de amêndoas e banana na farinha de queijo.
<i>Ancho grilled black angus with spicy basil vinaigrette, rice with almonds and banana in cheese flour.</i> | |
| 308 | FILÉ D'YURI | 61.90 | 337 | FILÉ D'ITÁLIA | 60.90 |
| | Filé mignon grelhado, bacon, molho madeira, batata noizete e arroz piamontese.
<i>Grilled filet mignon in a special cut, bacon, madeira sauce, noisette potatoes and piemontese rice.</i> | | | Filé mignon grelhado com risoto de tomate seco, muçarela de búfala e rúcula.
<i>Filet mignon with grilled dried tomato risotto, mozzarella and arugula.</i> | |
| 330 | FILET TUTTO BELLO | 62.90 | | | |
| | Filé mignon grelhado ao molho de shitake e cogumelos paris, espaguete com tomate seco, rúcula e muçarela de búfala.
<i>Grilled filet mignon with mushrooms sauce, spaghetti with dried tomatoes, arugula and buffalo mozzarella.</i> | | | | |

🌀 CORDEIRO LAMB 🌀

- | | | | | | |
|-----|---|--------------|-----|---|--------------|
| 606 | JARRET BABY BLACK | 72.90 | 607 | PERNIL DE CORDEIRO SALSA DA PRAIA | 65.90 |
| | Jarret de cordeiro assado no forno a lenha, servido no próprio molho com espaguete de pupunha salteado na manteiga de salsa.
<i>Roast rack of lamb in a wood oven, served in own sauce with espaghete pupunha sautéed in parsley butter.</i> | | | Pernil de cordeiro preparado no sous-vide, servido com molho de hortelã e espaguete na manteiga de gengibre com tomates cereja e salsinha.
<i>Leg of lamb prepared in sous-vide, served with mint sauce and spaghetti in butter ginger with cherry tomatoes and parsley.</i> | |

CARDÁPIO A LA CARTE

FRUTOS DO MAR SEAFOOD

- | | | | | | |
|-----|--|--------------|-----|--|--------------|
| 401 | BACALHAU
PEDRA DO CRUZEIRO | 86.90 | 424 | TILÁPIA BRUNO NOGUEIRA | 54.90 |
| | Lombo de bacalhau grelhado com crispy de alho , sobre leito de cebola e brócolis servido com arroz de palmito e batatas coradas. | | | Filé de tilápia grelhada ao molho de champignon e alcaparras sobre leito de rúcula, tomate cereja e muçarela de búfala com arroz de brócolis. | |
| | <i>Grilled cod "loin", with herb sauce, shrimp, spinach, spring onions and tomato cubes risotto.</i> | | | <i>Fillet of grilled tilapia with mushrooms and capers sauce on a serving of arugula, cherry tomatoes and buffalo mozzarella with broccoli rice.</i> | |
| 402 | CAMARÃO NO NINHO | 84.90 | 436 | CAMARÃO PRAIA DO CANTO | 84.90 |
| | Camarão VG empanado, arroz de camarão, batata palha e purê de batata. | | | Camarões VG no penne com molho bechamel, alcaparras, azeitonas pretas, tomate cereja e salsinha. | |
| | <i>Breaded shrimp, shrimp flavored rice, straw and mashed potatoes.</i> | | | <i>VG shrimp in penne with bechamel sauce, capers, black olives, cherry tomatoes and parsley.</i> | |
| 437 | NOVA SUGESTÃO
FAMÍLIA BRAVIN | 57.90 | | | |
| | Filé de salmão grelhado ao molho de maracujá e arroz cremoso de alho poró. | | | | |
| | <i>Fillet of grilled salmon with passion fruit sauce and creamy rice with leek.</i> | | | | |

CARDÁPIO A LA CARTE

SOBREMESAS *DESSERTS*

904 BROWNIE	18.90	907 BANANA FLAMBADA	18.90
Bolinho cremoso de chocolate, sorvete de baunilha com calda de chocolate. <i>Traditional american style chocolate cake, vanilla ice cream, chocolate syrup.</i>		Banana flambada com contreau, sorvete de baunilha e castanha de caju, polvilhado com canela. <i>Banana flamed in couintreau, ice-cream, cashew nuts and cinnamon.</i>	
905 PETIT GATEAU	24.90	908 GAZPACCIO DE FRUTAS VERMELHAS	18.90
Gateau de chocolate, sorvete de baunilha e calda de chocolate. <i>Hot french style "little cake", served with a scoop of ice-cream and chocolate syrup.</i>		Gazpaccio de frutas vermelhas, especiarias servido com sorvete de baunilha. <i>Gazpacho of berries, spices served with vanilla ice cream.</i>	

LICORES *LIQUOR*

60 COINTREAU	13.90
61 AMARULA	13.90
64 BAILEY'S	17.90
85 LICOR 43	20.90

CAFÉS *COFFEE*

1930 ESPRESSO DELTA	5.90
1931 CAPUCCINO DO SALSA	9.90

BEBIDAS SEM ÁLCOOL *SOFT DRINKS*

1 ÁGUA MINERAL 300 ML	5.90	6 SUCOS NATURAIS 400 ML	8.90
<i>Mineral water</i>		Laranja, limão, morango, acerola (polpa), graviola (polpa), manga (polpa) e maracujá (polpa).	
2 ÁGUA MINERAL COM GÁS 300 ML	5.90	502 SUCOS MISTOS 400 ML	11.90
<i>Mineral bubble water</i>		Laranja com morango, limão com morango, amora com morango, abacaxi com hortelã.	
0 REFRIGERANTES 350 ML	6.90		
<i>Soft drinks - 350 ml</i>			
4 SUCO DE UVA INTEGRAL 250 ML	13.90		
<i>Integral grape juice - 250 ml</i>			
5 SUCO DE UVA INTEGRAL 500 ML	18.90		
<i>Integral grape juice - 500 ml</i>			

CARDÁPIO A LA CARTE

CERVEJAS E CHOPES *BEERS AND DRAFTS*

9 BRAHMA EXTRA LAGER 355 ML	7.90	14 CHOPE EISENBahn PILSEN 300 ML	10.90
10 HEINEKEN LAGER 355 ML	8.90	15 CHOPE EISENBahn PILSEN 400 ML	14.90
11 STELLA ARTOIS LAGER 275 ML	8.90	4063 BRAHMA 0,0% 355 ML	7.90
4060 ESTRELLA GALÍCIA LAGER 330 ML	9.90	4064 ESTRELLA GALÍCIA 0,0%* 250 ML	9.90
4062 1906 RESERVA ESPECIAL 330 ML	13.90		
1548 BADEN BADEN CRISTAL 600 ML	30.90		
4061 BADEN BADEN WEISS 600 ML	34.90		
13 THEREZÓPOLIS GOLD 600 ML	24.90		

* graduação alcoólica 0,04%

COQUETEIS *DRINKS*

51 MARGARITA	24.90	513 APEROL SPRITZ	19.90
Triple sec, tequila e suco de limão.		Aperol, espumante, água com gás, laranja em rodela.	
52 ALEXANDER	20.90	97 LAIZ **	19.90
Brandy, creme de cacau, creme de leite, noz moscada.		Vodka, rum, xarope de morango, suco de limão, e lâminas de morango.	
53 APPLE MARTINI	17.90	509 HOT JACK **	33.90
Vodka, xarope de maçã, suco de limão.		Jack Daniel's, cointreau, xarope de mandarino, suco de limão e tabasco.	
58 MOJITO	17.90	1509 COQUETEL DE FRUTAS SEM ÁLCOOL	15.90
Rum prata, suco de limão, hortelã, açúcar e club soda.		Frutas da estação com grenadine e leite condensado.	
59 SEX ON THE BEACH	17.90		
Vodka, pêssigo, suco de laranja e grenadine.			
611 KIR ROYAL	29.90		
Espumante, licor de cassis e cereja.			

**exclusividade salsa

CARDÁPIO A LA CARTE

CAIP'S CAIP'S

16 CAIPIRINHA CACHAÇA	15.90	19 CAIPISAKÊ	15.90
Lima da Pérsia / Limão / Maracujá / Morango		Lima da Pérsia / Limão / Maracujá / Morango	
18 CAIPIVODCA NACIONAL	15.90	20 CAIPIVODCA IMPORTADA	23.90
Lima da Pérsia / Limão / Maracujá / Morango		Lima da Pérsia / Limão / Maracujá / Morango	

APERITIVOS SHOTS

26 BACARDI PRATA	11.90	109 TEQUILA	20.90
34 CACHAÇA GERMANA	14.90	28 VINHO DO PORTO	13.90
33 CACHAÇA SELETA	8.90	74 VODCA ABSOLUT	18.90
29 CONHAQUE DOMEQ	10.90	72 VODCA NACIONAL	12.90
31 STEINHAEGER NACIONAL	10.90		

UÍSQUES WHISKY

	DOSE	GARRAFA
77 JOHNNIE WALKER RED LABEL 8 YEARS	15.90	199.90
78 JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 YEARS	25.90	359.90
877 BUCHANAN'S 12 YEARS	22.90	284.90
82 CHIVAS 12 YEARS	29.90	374.90
84 JACK DANIEL'S	19.90	229.90

BEBIDAS DE VERÃO SUMMER DRINKS

40 MANGA ATÔMICA	15.90	43 MARACUJÁ DA PAIXÃO	15.90
41 GRAVIOLA TURBINADA	15.90	44 ACEROLA VITAMINADA	15.90

Salsa da praia

ALMOÇO EXECUTIVO EXECUTIVE MENU R\$ 42,90

1 entrada + 1 prato principal + 1 sobremesa | 1 starter course + 1 main course + 1 dessert

ENTRADAS STARTER

5136 SALADA BABY

Salada de baby leafs com muçarela de búfala e molho de mostarda e mel.

Salad of baby leafs with buffalo mozzarella and mustard and honey sauce.

5128 GASPACHO DO SALSA

Creme gelado de tomate com especiarias e torrada.

Cold cream of tomato with spices and toast.

PRINCIPAIS MAIN

5129 SUGESTÃO JOCIMAR PINHEIRO

Coxa e sobrecoxa de frango assada no forno a lenha com batata, bacon da casa, ervas e molho de laranja. Acompanha arroz de brócolis.

Roast chicken supreme in the wood oven with potatoes, house bacon, herbs and orange sauce.

5140 DICA YONNE VARELA

Tilápia grelhada ao molho de ervas, cuscuz de quinoa e salada de folhas com palmito e tomate.

Grilled tilapia with herbs sauce, quinoa couscous and leaf salad with heart of palm and tomato.

5139 RECEITA RODRIGO FARAJ

Lombo de cação grelhado ao molho picante de pimentões e leite de coco, purê rústico de banana e arroz branco.

Grilled steak with chilli pepper sauce, rustic banana puree and white rice.

5005 EXECUTIVO DAY BY DAY

Filé de maminha ou de frango grelhado com manteiga de ervas, arroz branco, feijão e fritas.

Filet of sirloin tri tip roast or grilled chicken with herb butter, white rice, beans and fries.

5138 SUGESTÃO BRUNO SPOSITO

Tagliatelle de agrião com ragu de rabada.

Tagliatelle of watercress with oxtail ragu.

5002 CARNE SECA ACEBOLADA

Carne seca desfiada e acebolada, purê de abóbora, arroz branco, feijão, refogado de couve e farofa.

Shredded jerked beef with onions, pumpkin puree, white rice, beans, braised kale and manioc flour.

SOBREMESAS DESSERTS

5141 VERRINE DE LIMÃO

Lemin verrine.

5134 FRUTA DA ESTAÇÃO

Season's fruits.

Nosso menu executivo está disponível de segunda a sexta-feira (exceto feriados), das 11h45 às 15h30.
Our executive menu is available from monday to friday (except holidays), from 11h45 am to 3h30 pm.

MENU DE PÁSCOA R\$ 79,90

1 entrada + 1 prato principal + 1 sobremesa | 1 *starter course* + 1 *main course* + 1 *dessert*

ENTRADAS *STARTER*

6123 TORTA CAPIXABA

O sabor mais tradicional da Semana Santa capixaba em sua versão composta de palmito, bacalhau, camarão, siri e sururu.

6124 MOUSSELINE COM CAMARÃO

Lâminas de lagarto, baby leafs, palmito pupunha com molho de alcaparras e parmesão.

PRINCIPAIS *MAIN*

6125 BACALHAU COM NATAS

Acompanha arroz branco.

6126 LINGUADO PASCAL

Filé de linguado grelhado servido com risoto negro de limão siciliano.

SOBREMESAS *DESSERTS*

6127 MINI OVO DE CHOCOLATE

Recheado com ganache de Nutella, chutney de morango e crispy de pimenta.

Salsa da praia

RECEBA NOSSOS PRATOS EM CASA

Peça no 3019-6677 ou pelo ifood.com.br/salsadelivery
Nosso delivery funciona de terça a sábado das 18h às 22h30m

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

ALMOÇO

Segunda a domingo de 11h45m às 15h30m
(aos sábados, domingos e feriados podemos estender até às 16h30m).

JANTAR

Segunda a sábado de 18h à meia-noite.

FORMAS DE PAGAMENTO

Dinheiro, PicPay, cartão de crédito e débito (Visa, Master, American Express, Banescard, Diners, Elo), ticket restaurante (TR Eletrônico, Elo Refeição, Vale Mais) e cheques de pessoa física da praça e correntista a mais de um ano (NÃO ACEITAMOS CHEQUES EMPRESARIAIS).

*Taxa de serviço de 10% (opcional).

CONHEÇA NOSSAS OUTRAS CASAS

la Salsa
SELF-SERVICE

LA SALSA SELF-SERVICE

Rua Madeira de Freitas, 76 - Praia do Canto.
facebook.com/selfservicelasalsa
instagram.com/lasalsarestaurante
Telefone: 3315-7511

Salsa pizza
PIZZARIA & CHOPPERIA

SALSA PIZZA

Rua Elesbão Linhares, 20 - Praia do Canto.
facebook.com/pizzariasalsapizza
instagram.com/salsapizzaria
Telefone: 3019-6677

ALMOÇO EXECUTIVO EXECUTIVE MENU

1 entrada + 1 prato principal + 1 sobremesa | 1 starter course + 1 main course + 1 dessert

ENTRADA STARTER

5127 FOLHAS VERDES

Salada de folhas verdes, palmito pupunha in natura, tomate cereja, tomate seco e muçarela de búfala ao molho cítrico.

Green salad, hearts of palm peach palm fresh, cherry tomatoes, dried tomatoes and mozzarella buffalo to citrus sauce.

PRINCIPAIS MAIN

5000 FRANGO IMPERADOR 31.90

Peito de frango empanado com gergelim ao molho de laranja e castanhas, servido com arroz de espinafre com banana.

Broiled chicken breast with sesame seeds in orange sauce and nuts, served with spinach rice with banana.

5152 COZIDO DA VOVÓ 33.90

Cozido de carne bovina com legumes (batata e cenoura), arroz branco e farofa da casa.

Baked beef with vegetables (potatoes and carrots), white rice and homemade farofa.

5155 TILÁPIA POSEIDON 35.90

Tilápia grelhada ao molho de alcaparras e camarão servido com arroz de banana e coentro.

Grilled tilapia with capers and shrimp served with banana rice and coriander.

5005 EXECUTIVO DAY BY DAY 29.90

Filé de maminha ou de frango grelhado com manteiga de ervas, arroz branco, feijão e fritas.

Filet of sirloin tri tip roast or grilled chicken with herb butter, white rice, beans and fries.

5003 PICADINHO ALBERTO NEMER 36.90

Picadinho de mignon ao molho gorgonzola servido com espaguete com julienne de cenoura e banana da terra.

Cubed steak with gorgonzola sauce served with spaghetti with carrot and banana julienne.

5002 CARNE SECA ACEBOLADA 44.90

Carne seca desfiada e acebolada, purê de abóbora, arroz branco, feijão, refogado de couve e farofa.

Shredded jerked beef with onions, pumpkin puree, white rice, beans, braised kale and farofa.

SOBREMESA DESSERT

5156 DUO DE BRIGADEIROS COM CRUMBLE DE CANELA

Duo of brigadeiro with cinnamon crumble

Nosso menu executivo está disponível de segunda a sexta-feira (exceto feriados), das 11h45 às 15h30.
Our executive menu is available from monday to friday (except holidays), from 11h45 am to 3h30 pm.