



Salivent: El sabor de la brisa y el mar

En la Colònia de Sant Jordi, donde el blanco de la sal se funde con el rosa de las salinas y el azul del mar, nace **Salivent**. Un tributo al Mediterráneo, donde cada plato refleja autenticidad y frescura local.

Nuestro nombre, una fusión de las palabras mallorquinas *sal* y *vent* (que significan sal y viento), rinde homenaje a las técnicas tradicionales que, desde hace generaciones, extraen el oro blanco de la isla. **Aquí, el entorno marca el ritmo y el sabor.**

Salivent: Savour the breeze and the sea

In Colònia de Sant Jordi, where white salt meets pink salt flats and the blue sea, **Salivent** emerges – a tribute to the Mediterranean, where each dish reflects authenticity and local freshness.

Our name, a fusion of the Mallorcan words *sal* and *vent* (meaning salt and wind), honours the traditional techniques that have been used for generations to extract the island's white gold. **Here, nature dictates the rhythm and the flavour.**

ENTRANTES FRÍOS

COLD STARTERS

Pan de masa madre,
aceite de oliva virgen, aceitunas
y Sal d'Es Trenc

2,5 €

Sourdough bread, virgin olive oil,
olives and Es Trenc salt



Ensalada de tomates de temporada,
costra de pan, nabo marinado asado
y vinagreta de licor de hierbas

14,5 €

Seasonal tomato salad with crispy bread
crusts, roasted marinated turnip and a
Mallorcan herb liqueur vinaigrette



Ensaladilla de patata de Sa Pobra
con gamba al ajillo y vinagreta de marisco

14,5 €

Sa Pobra potato salad with garlic prawns
and a seafood-infused vinaigrette



Dados de atún picantes,
miel de tap de cortí y wakame

18 €

Pieces of spicy tuna, served
with tap de cortí honey and wakame



Tartar de vaca mallorquina madurada

18 €

Dry-aged Mallorcan beef tartare



Tartar de gambas de Sóller

22 €

Soller prawn tartare



ENTRANTES CALIENTES

WARM STARTERS

Croquetas cremosas del mar 14 €
Creamy seafood croquettes



Berenjena a la brasa glaseada, queso fresco de cabra mallorquina, miel de Portol y pipas 14 €
Grilled glazed aubergine, fresh Mallorcan goat's cheese, Portol honey and sunflower seeds



Coca de xeixa de verduras a la malloquina con sardina o serviola ahumada y alioli de hierbabuena 14 €
Xeixa flour flatbread with Mallorcan-style vegetables, smoked sardine or amberjack and mint aioli



Calamar mallorquín crujiente con duo de aliolis, de azafrán y de hierbabuena 18 €
Crispy Mallorcan-style squid with a duo of saffron and mint aiolis



Mejillones al vapor con salsa de vino blanco, hierbas aromáticas y limón 22 €
Steamed mussels with white wine sauce, aromatic herbs and lemon



ARROCES Y PASTAS CON TOQUE DE BRASA

GRILLED RICE AND PASTA DISHES

(PRECIO POR PAX)
(PRICE PER PERSON)

(MIN 2 PAX)

Arroz de calamar y gambas con alioli de sus cabezas 22 €
Squid and prawn rice with aioli made from their juices



(MIN 2 PAX)

Arroz de alcachofas con boletus, ajos tiernos y espárgagos 22 €
Artichoke rice with boletus mushrooms, tender garlic and asparagus



(MIN 2 PAX)

Arroz a la llauna de pluma de porc negro, ceps y jugo de carne 22 €
Baked rice with iberico pork pluma, porcini mushrooms and meat jus

Linguine con bogavante 24 €
Lobster linguini

NUESTRO PESCADO FRESCO DE LA LONJA OUR FRESH CATCH FROM THE LOCAL FISH MARKET

(PRECIO KG)

(PRICE PER KG)

Pulpo de costa 32 €
Coastal octopus



NUESTRO PERSONAL LE INDICARÁ EL PESCADO DEL DÍA Y SU
PRECIO SEGÚN MERCADO. OUR STAFF WILL INFORM YOU OF
THE CATCH OF THE DAY AND ITS MARKET PRICE.

LANGOSTA LOBSTER

(PREVIA PETICIÓN)
(ON REQUEST)

(MIN 2 PAX)

Langosta en arroz seco a la brasa 180 € *
Langoustine with grilled rice

Langosta frita con cebolla 175 € *
Fried langoustine, served with onions

Langosta con huevos fritos, patatas crujientes y sofrito de sus jugos 178 € *
Langoustine with fried eggs, crispy potatoes and a sofrito made from its juices

NUESTRAS CARNES

OUR MEAT DISHES

Chuletón de vaca madurado Dry-aged ribeye steak	45 € *
Solomillo de ternera Fillet steak	26 €
Pluma de porc negre Iberico pork pluma	26 €

PARA ENDULZAR

SOMETHING SWEET

Tabla de quesos locales y sus contrastes Selection of local cheeses with complementary pairings 	7,5 €
Fresas con crema balsámica y helado de leche fresca mallorquina Strawberries with balsamic vinegar and fresh Mallorcan milk ice cream 	7,5 €
Helado de almendra con sus toppings Almond ice cream with toppings 	7,5 €
Texturas de chocolate, naranja de Sóller, aceite de oliva y flor de Sal d'es Trenc Chocolate textures, Soller orange, olive oil and Flor de Sal d'Es Trenc 	7,5 €
Tarta de queso curado mallorquín con brandy Suau Mallorcan matured cheese tart with Suau brandy 	7,5 €



NUESTRO INGREDIENTE SECRETO

PESCADO Y MARISCO DE ORIGEN RESPONSABLE

Priorizamos productos que ayuden a proteger los océanos y las comunidades pesqueras

OUR SECRET INGREDIENT?

RESPONSIBLY SOURCED FISH AND SEAFOOD

We prioritise products that help support the ocean and fishing communities



**** LOS HUÉSPEDES DEL HOTEL CON RÉGIMEN MEDIA PENSIÓN O TODO INCLUIDO, DISPONEN DE UN 30% DE DESCUENTO.**

*** LOS PLATOS REFLEJADOS CON * NO ESTÁN INCLUIDO EN LAS INVITACIONES. LAS REFERENCIAS MARCADAS CON UN * NO ESTÁN INCLUIDAS EN EL SERVICIO DE AI.**

**** HOTEL GUESTS ON A HALF-BOARD OR ALL-INCLUSIVE BASIS RECEIVE A 30% DISCOUNT.**

*** DISHES MARKED WITH AN * ARE NOT INCLUDED IN COMPLIMENTARY MEALS. DISHES MARKED WITH AND * AN NOT INCLUDED IN THE ALL-INCLUSIVE SERVICE.**

-  **Gluten** | Gluten
-  **Crustáceos** | Crustaceans
-  **Huevos** | Eggs
-  **Pescado** | Fish
-  **Cacahuetes** | Peanuts
-  **Soja** | Soya
-  **Leche** | Milk
-  **Frutos de cáscara** | Nuts
-  **Apio** | Celery
-  **Mostaza** | Mustard
-  **Sésamo** | Sesame
-  **Sulfitos** | Sulphites
-  **Altramuces** | Lupins
-  **Moluscos** | Molluscs



IVA incluido.
Si usted tiene alguna intolerancia,
por favor informe a nuestro personal.

VAT included.
Please inform our staff if you suffer
from any food intolerances.



¡Ayúdanos a cuidar del planeta!
Recuerda que puedes solicitar un recipiente
para llevarte los alimentos que no hayas
terminado de consumir.

Help us take care of our planet!
Remember that you can always ask for a takeaway
container to take leftovers with you.

