



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 Flor de Sal d'Es Trenc** 3,5 €

Sourdough bread, virgin olive oil,
olives and Flor de Sal d'Es Trenc



**Corvina marinada
con aceite de hierbas, agua de tomate,
limón mediterráneo, olivas negras
y Flor de Sal d'Es Trenc** 21 €

Sea bass marinated in herb-infused oil,
tomato water, Mediterranean lemon,
black olives and Flor de Sal d'Es Trenc



**Tartar de gamba con caviar
y Flor de Sal d'Es Trenc** 39 €

Prawn tartare with caviar
and Flor de Sal d'Es Trenc



**Tartar de atún bluefin
con ajo blanco de almendras,
perlas de AOVE, piment d'Espelette,
aceite de Tap de Cortí
y Flor de Sal d'Es Trenc** 32 €

Bluefin tuna tartare
with almond and garlic gazpacho,
pearls of extra virgin olive oil,
Espelette pepper, Tap de Cortí oil
and Flor de Sal d'Es Trenc



**Ensaladilla de gamba roja confitada
y aderezo canalla** 23 €

Potato salad with candied red prawns
and a bold dressing



ENTRANTES CALIENTES

WARM STARTERS

**Brioche con crema de Idiazábal,
yema trufada y cecina** 16 €

Brioche with Idiazábal cream,
truffle-infused egg yolk and cecina



**Croquetas cremosas
(puchero, jamón y chuletón), 6 unidades** 19 €

Creamy croquettes
(stew, ham and steak), 6 pieces



**Cocochas de bacalao crujientes
con su pilpil, salteado de judías,
emulsión de codium y Flor de Sal d'Es Trenc** 23 €

Crispy cod tongue with pilpil sauce,
sautéed green beans, codium emulsion
and Flor de Sal d'Es Trenc



**Alcachofa confitada y braseada
con limón, Flor de Sal d'Es Trenc
y espuma de queso Mahón** 13 €

Artichoke confit, seared
with lemon, Flor de Sal d'Es Trenc
and a Mahón cheese foam



**Huevo a baja temperatura
con mix de setas, espuma de patata trufada
y velo de panceta ibérica** 19 €

Poached egg with mixed mushrooms,
truffle-infused potato foam and a delicate layer
of Iberian pancetta



ARROCES Y PASTAS CON TOQUE DE BRASA

(PRECIO POR PAX)
(PRICE PER PERSON)

GRILLED RICE AND PASTA DISHES

Arroz de setas y trompetas de la muerte, trufa, craquelina de avellanas y manzana Granny Smith 27 €

Rice with mushrooms and black trumpet mushrooms, truffle, hazelnut and Granny Smith apple crumble topped



Arroz de bogavante (MIN 2 PAX) 33 €
Lobster rice



Arroz del chef S/M
The chef's rice

Raviolis de marisco con mantequilla de hierbas 19 €
Seafood ravioli with herb butter



NUESTRAS CARNES OUR MEAT DISHES

Solomillo de vaca a la brasa con salsa de pimienta, champiñones y patata 40 €

Grilled solomillo beef steak with pepper sauce, mushrooms and potatoes



Preso ibérica a baja temperatura a la brasa con puré de zanahoria al cardamomo, bimi jugo tostado de cerdo y Flor de Sal d'Es Trenc 32 €

Iberian pork shoulder, slow-cooked over charcoal, served with cardamom-infused carrot purée, tenderstem broccoli, roasted pork jus and Flor de Sal d'Es Trenc



Lomo bajo con chimichurri mallorquín de piñones, crema de patata y Flor de Sal d'Es Trenc 35 €

Sirloin steak with Mallorcan pine-nut chimichurri, potato purée and Flor de Sal d'Es Trenc



NUESTROS PESCADOS

OUR FISH DISHES

Lomo de lubina a la sal 35 €
con hojas de limonero, crema de patata,
albedo y espárragos verdes

Sea bass fillet baked in salt with lemon leaves,
potato purée, albedo and green asparagus



Dorada a la espalda con bilbaína, 32 €
pimientos asados, chips de patata caseros
y Flor de Sal d'Es Trenc

Sea bream cooked skin-side down
with Bilbao-style sauce, roasted peppers,
homemade potato crisps and Flor de Sal d'Es Trenc



Rodaballo a la brasa con salteado 37 €
mallorquín y Flor de Sal d'Es Trenc

Grilled turbot with sautéed Mallorcan
vegetables and Flor de Sal d'Es Trenc



Pescado de lonja con Flor de Sal d'Es Trenc S/M

Catch of the day with Flor de Sal d'Es Trenc



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



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

GUARNICIONES

SIDE DISHES

Patata frita 4 €

Fries



Arroz basmati 4 €

Basmati rice



Boniatos fritos 6 €

Fried sweet potatoes



PARA ENDULZAR SOMETHING SWEET

**Coulant de chocolate
con helado de haba tonka** 10 €

Molten chocolate cake
with tonka bean ice cream



**Tarta de queso Idiazábal
con toffee de caramelo** 12 €

Idiazábal cheesecake with caramel toffee



**Tarta tatin de higos
con helado de queso de cabra** 10 €

Fig tarte tatin with goat's cheese ice cream



**Gató húmedo en tres leches
con crema de yema tostada
y helado de leche merengada** 10 €

Moist three-milk cake with toasted egg
yolk cream and leche merengada ice cream



**Espuma de yogur
con curd de naranja y helado de fresas** 10 €














Yoghurt mousse
with orange curd and strawberry ice cream



**Tabla de quesos nacionales
e internacionales con sus contrastes** 12 €

A selection of distinct national
and international cheeses



-  **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.

