

Dance with  
your demons

## Dessert

### SALSAS EGEN SJOKOLADEDESSERT

Her får du smake Salsas velkjente  
melkesjokolade dessert.  
Serveres med bringebær couli  
& mangosorbet (Mi) 139,-

### OSTEKAKEKULER

Disse er så gode at de kan endre  
ditt liv & gjøre deg avhengig... Vår  
kjøkkensjef lager selv denne fyldige &  
mektige ostekaken ispedd en solid dose  
hvit sjokolade, ruller den så til kuler &  
dypper kulene i kjeksrumler... Serveres  
med bringebær coulis & øverste knapp  
oppkneppet som standard! (Mi, Wg) 159,-

### MØRKE OSTEKAKEKULER

Samme som våre klassiske ostekake  
kuler, men denne varianten har byttet  
det ytre laget av kjeksmuler til fordel  
for et tykt lag mørk & sexy sjokolade.  
Så deilig at kjøkkensjefen må ha laget  
denne varianten på pur faen!! (Mi, Sp, N) 159,-

☺ Kan ikke velge? Ta to av hver! ☺

### CHURROS

Man. Blir. Avhengig!  
Varme, sprø, tynne smultringfingre,  
serveres overstrødd med sukker &  
med to dipsauser (Wg) 129,-

## Kaffe

KAFFE 36,-

LITEN KAFFE 32,-

ESPRESSO 36,-

DOBBEL ESPRESSO 49,-

CAFFÉ LATTE 44,-

AMERICANO 36,-

CAPPUCCINO 44,-

MOCCA 48,-

VARM SJOKOLADE & MELK 42,-

VARM SJOKOLADE 42,-

UTVALG AV TE 36,-

### KAFFE MED EN TWIST:

- Mexican Coffee
  - Irish Coffee med  
skikkelig fløtelokk!
  - Kaffe Baileys
- 142,-

Vi serverer vår kaffe med



HELL IS EMPTY  
AND ALL THE DEVILS ARE HERE ...

SALSA

# mat meny

Salsa  
LATIN AMERICAN  
KITCHEN & BAR

# Lorretter

## GAMBAS

Scampi stekt i olivenolje & chipotle pepper. Serveres med Brød, Pico de Gallo & lime (Sf, Ci, Wg, Lu) **139,-**

## "POPCORN" BLÅSKJELL

Blåskjell dyppet i tempura røre & frityrstekt. Servert med hvitløks aioli & lime (Wg, Ci, E, Mu, Sd) **139,-**

## RABAS FRITAS

Argentinsk versjon av sprøstekte blekksprut ringer, serveres med hvitløk aioli dipsaus & lime. Smaken av sommer! (Wg, Ci, E, F) **139,-**

## COXINAS

Revet kyllingbryst med philadelphia ost & vår egen urteblanding. Rullet i fine brødsmler & frityrstekt. Bør inntas med Tabasco for å få den klassiske brasilianske gatemat-smaken (Wg, Mi, E) **139,-**

## ✓ CHEESE EMPANADA

Tre innbakte paier fylt med varm smeltet ost. Serveres med klebrig søt dipsaus (Mi, Wg, E, Ci) **139,-**

## ✓ NACHOS

Tortilla chips, smeltet ost, jalapeños & pico de gallo. Serveres med rømme & guacamole (Wg, Mi, Ci) **139,-**

## ✓ QUESADILLAS

En varm & herlig miks av stekte svarte bønner med smeltet ost lagt mellom 2 tortillas. Serveres med rømme & guacamole (Wg, Mi, Ci) **139,-**

## ✓ W.T.F BALLS

Way-Tastier-Falafel Balls!  
Vår unike hjemmekomponerte vegetardeig laget av kjerner, nøtter, sopp, kikerter & bønner, serveres som panerte & sprøstekte kuler med chili aioli. (Mi, Wg, E, N, Se) **139,-**

# set meny

Tre retters faste menyer



## meny I meny II

### GAMBAS

Scampi stekt i olivenolje & chipotle pepper. Serveres med Brød, Pico de Gallo & lime (Sf, Ci, Wg, Lu)

### PRIME ANGUS PÅ ARGENTINSK VIS

240g prima Angus gnidd inn med Salsas egen chimichurri. Serveres med maisstuing, latinsk krydrete bakte poteter, Pachamama grønsaker & Pico de Gallo (Mi, Ci, Sp, Wg)

### GAMBAS

Scampi stekt i olivenolje & chipotle pepper. Serveres med Brød, Pico de Gallo & lime (Sf, Ci, Wg, Lu)

### TORSKEFILET MED CHORIZO

Torskefilet stekt med biter av chorizo. Serveres med Pachamama grønsaker og søtpotet purée (Mi, Ci, F)

## SALSAS EGEN SJOKOLADEDESSERT

Her får du smake Salsas velkjente melkesjokolade dessert. Serveres med bringebær couli & mangosorb (Mi)

539,-

519,-

# kombo

## DELERETT (FOR 2 ELLER 4!)

Prime Rib (biff av Entrecôte), pig wings, (saftigste delen av en svineskank) empanadas, (ostefylt innbakt pai), coxinas (revet lærfilet av kylling, blandet med ost & deig), W.T.F balls, søtpotet pommes frites, Latinske bakte poteter, sylteagurker & chipotle majo, servert som en stor delerett. Velg størrelse for å dele mellom 2 eller 4!

(Wg, Ci, E, Mi, Sp, N, Se)

749,- // 1499,-

## EKSTRA

Pommes Frites (Wg, Cg, E, Ci) **49,-** // Latinske Bakte Poteter **49,-** // Guacamole (Ci) **29,-** // Rømme (Mi) **29,-** // Maisstuing (Mi, Cg) **29,-** // Mezcal Smør (Mi, Ci) **29,-** // Chipotle Aioli (hvitløkmajo) (E, Ci) **19,-** // Søtpotet Fries (Wg, E, Ci) **59,-** // Pico De Gallo (Ci) **19,-** // Sylteagurker **19,-** // Diablo Saus **29,-** // Glass Melk i Nøden (Mi) **19,-**

# Hovedretter

## ANGUS PRIME PÅ ARGENTINSK VIS

240g prima Angus gnidd inn med Salsas egen chimichurri. Serveres med maisstuing, latinsk krydrete bakte poteter, Pachamama grønsaker & Pico de Gallo (Mi, Ci, Sp, Wg) **349,-**

## DIABLO BIFF

Velg mellom:

Prime Angus **349,-** // Indrefilet **369,-**

Velg mellom 240g Angus eller 180g indrefillet topped med chipotle smør & pico de gallo. Serveres med latinsk krydrete bakte poteter, maisstuing og Pachamama grønsaker. Vår egen sterke & røkte Diablo sau og pepperrøtrømme ved siden av (Mi, Ci)

## INDREFILET MED MEZCAL SMØR

180g indrefilet toppet med Oaxacan Mezcal smør. Serveres med Pachamama grønsaker, maisstuing, pico de gallo & latinsk krydrete bakte poteter (Ci, Mi) **369,-**

## THE RESSACA

The Resacca kan kanskje best oversettes med «dagen derpå». Dette fordi denne frekke bollen er fylt til randen med godsaker til alle dere syndere! Vi steker svinekjøtt & chorizo, rører det så sammen med søtpotet fries, syltet rødløk, rød chili, hvitløk, spinat, piquillo paprika & masse revet ost. Denne smakfulle guggen av en stappe blir så servert i en tortillabolle med fersk hvitløksdressing. Vi håper Herren er nådig med de som har syndet... (Wg, Mi, Ci, Sp, E) **289,-**

## ✓ PERUVIANSK STEKT RIS

Velg mellom kylling eller vegetar. Vi tar vår enormt populære kremete ris og woker, med eller uten kylling, løk, bønner, brokkoli & blomkål. Krydret perfekt og toppet med spinat & cashew nøtter. (S, Mi, N) **229,-**

## NORTHSIDE SPARE RIBS

Denne oppskriften har vi fått låne fra en av våre nordamerikanske venner. Klassisk langtidstekte svineribber smurt inn med deilig & klissete BBQ saus. Serveres med pommes frites, maisstuing & hjemmelagede løkringer (+10,- for søtpotet fries) (S, Mi, Ci, Wg) **319,-**



Norske gaver kan av og til synes at denne er litt sterke, men har du litt latinsk blod i årene, så gjør dette som en lek!

## PRIME CHILI CON CARNE

Denne retten er vanskelig å lage riktig & lett å lage feil... så vi har virkelig hengt i stroppen for å gjøre hjemmeleksen vår til punkt & prikke. Vår chili er en herlig rett som tar 6 timer å lage fra bunn basert på vår egen blanding av krydder & urter, tilsatt biter av vår egen populære Angus Prime & saftig svinenakke. Serveres mildt krydret med kremet ris på siden (Mi) **289,-**

## PIG WINGS

Saftig svineskank langtidstekt (18t) til kjøttet nesten faller av beinet og så dyppet raskt i frityren. Serveres med søt & salt glasur med biter av ananas & latinsk krydrete stekte poteter, Pachamama grønsaker, maisstuing og piccolo tomater (Wg, Mi, E, N) **289,-**

## TORSKEFILET MED CHORIZO

Torskefilet stekt med biter av chorizo. Serveres med Pachamama grønsaker og søtpotet purée (Mi, Ci, F) **289,-**

## KYLLING ROJA

Et saftig stekt kyllingbryst gnidd inn med vår hjemmelagde røde saus, Salsa Roja. Servert med Pachamama grønsaker latinsk krydrete stekte poteter, maisstuing, pico de gallo & venezuelansk inspirert mangosaus (Mi, Ci) **289,-**

## MOQUECA DE CAMARAO

Brasiliansk scampi & fiskegryte som er scampi & torskefilet kokt sammen i en kremet base av kokosmelk, paprika, chili, løk & hvitløk. Serveres med kremete ris. (Fantastisk med Rosèvin... Favoritten til sjefen på huset) (Mi, Sf, F, Ci) **289,-**

# Burgere & VEGETAR BURGERE

Velg om du vil ha pommes frites eller latinsk krydret bakt potet til. evt. søtpotet fries (+10,-) eller cheddar ost (+10,-)

Vi har jobbet lenge, 18 måneder for å være eksakt, for å perfektionere burgerne våre. Vi kan ikke fortelle deg alle hemmelighetene, men vi kan fortelle at vi selv for hånd på eget kjøkken kverner sammen fire sorter kjøtt, høyrygg, indrefilet, rundbiff & culotte, som vi så blander med vår egen krydderblanding & som også derfor er helt fri for biter av brusk & sener som setter seg i tennene. ✓ Vår hjemmekomponerte vegetardeig er laget av kjerner, nøtter, sopp, kikerter & bønner. Vi er selvsagt stolte av våre egne oppskrifter, & garanterer saftige burgere (N, E, Se).



## ✓ EL CABRON

En skikkelig råttass! 180g burger fra fire sorter kjøtt (se detaljert beskrivelse over) Toppet med ost, chipotle aioli, guacamole, jalapeños & med et ekstra spark fra vår egen diablo saus toppet med rødløk & spinat (Ci, Mi, Wg, E) **269,-**

## ✓ LA PINCHE

180g burger fra fire sorter kjøtt (se detaljert beskrivelse over). Vi steker denne burgeren i smør & sennep slik at den får en spesielt god smak. Toppet med avokado, smeltet ost, jalapeños & vår helt egen hemmelige dressing. Dette er rett ut en deilig & saftig opplevelse! (Mu, Wg) **269,-**

## ✓ BRASILEIRO

Dette er en ordentlig brasiliansk burger med 180g kjøtt fra fire sorter (se detaljert beskrivelse over). Toppet med chipotle aioli, smeltet ost, guacamole & et stekt egg. Serveres på en seng av ruccola & masse sex appell (Wg, Ci, Mi, E) **269,-**

# Fajitas

## ✓ SALSAS FAJITAS

Velg mellom oksekjøtt, kylling, scampi eller kombo

Serveres med rømme, guacamole, pico de gallo, jalapeños, tortillas & ost. (Ekstra ost, jalapeños, guacamole, salsa eller rømme for +29,- pr stk. Ekstra tortilla 7,- pr stk.)  
Kylling **299,-** / Scampi **299,-** / Oksekjøtt **329,-**  
Kombinert **329,-** / Vegetar **299,-**

I alle fajitas: (Mi, Wg, Ci)  
Scampi fajita: (Mi, Wg, Ci, Sf)

## ✓ VOLCANO FAJITAS

Smakfull & smelter i munnen...

Kylling & oksekjøtt blandet & varmet i en Mulcajet steinbolle. Serveres i en lett krydret tomat-pico saus som er ispedd smeltet ost & stekte biter chorizo. Øs dette ut på tortillaen & topp det med guacamole, rømme & jalapeños.  
**Ka-Boom!**

(Mi, Wg, Ci, Sf) **349,-** per person

ALLERGENER ✓ = Vegetar eller mulig som vegetar

Sf - Skaldyr/Shellfish Wg - Hvetegluten/Wheat gluten Ci - Citrus/Citrus Ce - Selleri/Celery F - Fisk/Fish Mi - Melk/Milk Lu - Lupin/Lupin E - Egg/Egg  
N - Nøtter/Nuts S - Soya/Soya Sp - Sulfitt/Sulphite Se - Sesamfrø/Sesame Mu - Sennep/Mustard P - Peanøtter/Peanuts