SABOYA 21

RESTAURANTE

SUGERENCIAS DE MERCADO

- Anchoas del Cantábrico '00' sobadas a mano (4,12)..... 20 €
- Nuestras colmenillas Saboya XXI con pastel de esparrago verde al PX (7,12)..... 23 €
- Atún ibérico (jamón *parece atún es*….) (4)..... 25€
- Gallina de corral licuado de brotes frescos y salsa de panceta ibérica (7,12).....18€
- Jamón ibérico cortado a cuchillo (1)..... 30 €
- Puchero crujiente y cremoso envuelto en laminas de atún ibérico 5 unid (1,3,4,7)..... 16€
- Suero de roca liquido con maki de su coral (2,4,12,14)..... 20€
- Lubina de adobada y a la brasa (2 pax) (4)..... 40 €
- Rape la brasa con sus patatitas (2 pax)(4)..... 48 €
- Rodaballo a la brasa con sus patatitas (2 pax)(4)..... .....68 €
- Paletilla al horno con pataticas (2 pax)..... 60 €
- Chuleta de Ternera 1kg - (BRASA)..... 65€
- Solomillo Ternera del Pirineo con salsa de foie (7,12)..... 28€
- Chesecake de leche fresca con cremoso de violetas (3,7,12).....9€
- Postre temático Saboya (consultar con nuestro equipo de sala) (1,3,7,8) ..... 9€

Tienen una preparación de 15 min comunicar antes del comienzo

1.Gluten 2.Crustáceos 3.Huevos 4.Pescado 5.Cacahuetes 6.Soja 7.Leche (lactosa) 8.Frutos de cáscara
9.Apio 10.Mostaza 11.Sésamo 12.Sulfitos 13.Altramuces 14.Moluscos