SABOYA 21

RESTAURANTE

MENÚ DEGUSTACIÓN

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

PASES DE DEGUSTACIÓN

PUCHERO CRUJIENTE Y CREMOSO ENVUELTO EN LAMINA DE ATÚN IBÉRICO (1,3,4,7)

GALLINA DE CORRAL LICUADO DE BROTES FRESCOS Y SALSA DE PANCETA IBÉRICA (7,12)

SUERO DE ROCA LÍQUIDO CON MAKI DE SU CORAL (2, 4, 12,14)

TIRADITO DE PEZ LIMÓN NAPADO EN AKA MISSO ROJO (4, 6,12)

PANCETA A DOS FUEGOS, PERA Y MANZANA (7,12)

PARA TERMINAR

CHEESECAKE DE LECHE FRESCA Y CREMA DE VIOLETAS (3,7,12)
Opción alternativa: Fruta Saboya (+2 € Suplemento) (1,3,5,7,8,12)

45,00 € / persona

MESAS COMPLETAS
Incluye agua y servicio de pan – Pan sin gluten (+ 1,50 €)
Sábado, Domingo y festivos

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

TODO PLATO CON INTOLERANCIA SE MODIFICARÁ.
ANTES DE EMPEZAR EL SERVICIO COMUNICARLO AL EQUIPO DE SALA