SABOYA 21

RESTAURANTE

MENÚ AL GRANO

PROPUESTA PARA COMPARTIR

APERITIVO DE BIENVENIDA

APERITIVO DE LA CASA CON PRODUCTOS DE LA TIERRA

•

PARA EL CENTRO DE MESA

CREMOSO DE HONGOS DE TEMPORADA (2,4,10,12)

GYOZAS MIXTAS CON CREMA DE MAYOKIMCHI (1,3,7,11,12)

BRAVAS "SABOYA 21" patata crujiente con nuestra salsa brava de la casa (3,7,12)

•

A ELEGIR AL CENTRO (PARA DOS PERSONAS)

ARROZ O FIDEUÁ (1,3)

DEL SEÑORITO (2,4,14)

TRADICIONAL
(+3€ suplemento)

DE CECINA DE TERNERA
(+6€ suplemento)

•

PARA TERMINAR (A ELEGIR)

POSTRE DE NUESTRO OBRADOR (1,3,7,8,12)

FRUTA TEMATICA "SABOYA" (SUPLEMENTO 3,5€) (1,3,7,8,12)
solicitar antes del comienzo del menú

25,00 € / persona
De miércoles a viernes

30,00 € / persona
Sábados, domingos y festivos

MÍNIMO 2 PERSONAS – MESAS COMPLETAS
Incluye agua y servicio de pan – Pan sin gluten (+ 1,50 €)
Servicio de comidas

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