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 €
- Jamón ibérico cortado a cuchillo (1) ..... 30 €
- Gallina de corral, licuado de brotes frescos y salsa de panceta ibérica (7,12) ..... 18 €
- Puchero crujiente y cremoso envuelto en láminas de atún ibérico (5 unid) (1,3,4,7) ..... 16 €
- Suero de roca líquido con maki de su coral (2,4,12,14) ..... 20 €
- Lubina adobada y a la brasa (2 pax) (4) ..... 40 €
- Rape a la brasa con sus patatitas (2pax) (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