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 €
- Pudding de corzo con crema de foie y chocolate(3,7,12).....25 €
- Croqueta fluida de curados con aire de queso del Moncayo 5 unid (1,3,7).....15 €
- Huevas de choco crujiente al estilo huevos roto (1,3,4)..... .....18 €
- Lubina de 800 gr adobada y a la brasa (2 pax) (4) ..... 38 €
- Rape la brasa con sus patatitas (2 pax)(4)..... 48 €
- Rodaballo a la brasa con sus patatitas (2 pax)(4)..... .....68 €
- Pargo a la brasa (2 pax)(4)..... 60 €
- 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€
- Tarta de queso casera con compota de frutos rojos (3,7).....8,5€
- Postre temantico 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