

SAONA

MEDIODÍA

Lunes a viernes, excepto festivos

ENTRANTES

- Ensalada de espinacas baby con queso de cabra, piñones y crujiente de jamón
- Tortitas de tataki de atún sobre aguacate y mahonesa de wasabi
- Croquetas caseras; de jamón, de parmesano o de pollo asado y trufa
- Mini hot dog de longaniza, huevo y patatas en pan brioche
- Pulpo sobre alioli de patata, con aceite de pimentón y crujiente de jamón (supl. 5€)
- Tomate de temporada con mojama aliñada, almendra, cebolla encurtida y AOVE **NUEVO**
- Tempura de verduras con mahonesa de kimchi
- Ensaladilla rusa con mahonesa de piparra y crujiente de papadum
- Coca de tomates confitados, stracciatella de burrata y salsa de pesto con aceitunas negras
- Salmorejo con granizado de fresa, alcaparras y albahaca con aceitunas rellenas **NUEVO**

PRINCIPALES

- Arroz meloso de pato y alcachofa (mín. 2 personas, supl. 2€)
- Arroz a banda en llanda con alioli de ajo asado (mín. 2 personas, supl. 2€)
- Rigatoni con longaniza de Requena, setas, salsa de parmesano y trufa
- Pasta trofie con salsa de rúcula y tomates confitados
- Falso risotto con setas, jugo de ternera y panceta curada **NUEVO**
- Solomillo de pollo con salsa camembert, acompañado con patatas a lo pobre, champiñones, crujiente de panko y jamón ibérico
- Costillar ibérico cocinado a baja temperatura (supl. 4€)
- Solomillo de cerdo con salsa de pimienta
- Hamburguesa vegana «Beyond meat» (supl. 3€)
- Tartar de salmón con aguacate marinado en salsa de lima y soja
- Dorada en tempura con orzo marinado en salsa japonesa (supl. 2€)

POSTRES

- Tarta banoffee (galleta, plátano, dulce de leche y nata)
- Tarta cremosa de lima con base de galleta y nata
- Tarta de chocolate con nueces
- Tarta de queso con mermelada de arándanos
- Milhojas de mango con fresas
- Mini berlina bombón rellena de chocolate, sirope y feuilletine crujiente
- Fruta de temporada

11,95€

Incluye entrante, principal y postre

SAONA

MEDIODÍA

Sábados, domingos y festivos

ENTRANTES

- Tortitas de tataki de atún sobre aguacate y mahonesa de wasabi
- Pulpo sobre alioli de patata, con aceite de pimentón y crujiente de jamón (supl. 5€)
- Croquetas caseras; de jamón, de parmesano, de pollo asado y trufa o de pato Pekín
- Ensaladilla rusa con mahonesa de piparra y crujiente de papadum
- Salmorejo con granizado de fresa, alcaparras y albahaca con aceitunas rellenas **NUEVO**
- Pan payesito relleno de quesos fundidos al horno y tomates confitados
- Tempura de verduras con mahonesa de kimchi
- Mini hot dog de longaniza, huevo y patatas en pan brioche
- Tomate de temporada con mojama aliñada, almendra, cebolla encurtida y AOVE **NUEVO**
- Sams de pollo asado con mahonesa de kimchi, hierbabuena y panko crujiente

PRINCIPALES

- Arroz meloso de bogavante (mín. 2 personas, supl. 6€)
- Arroz en llanda de costilla, longaniza y garbanzo con mahonesa de morcilla y ajo asado (mín. 2 personas)
- Fideuá de gambas con ajos tiernos y espárragos trigueros (mín. 2 personas)
- Rigatoni con longaniza de Requena, setas y salsa de parmesano y trufa
- Falso risotto con setas, jugo de ternera y panceta curada **NUEVO**
- Pluma ibérica con patatas a lo pobre y reducción de Pedro Ximénez (supl. 2€)
- Solomillo de cerdo con salsa de pimienta
- Costillar ibérico cocinado a baja temperatura (supl. 4€)
- Solomillo de pollo con salsa camembert, acompañado con patatas a lo pobre, champiñones, crujiente de panko y jamón ibérico
- Hamburguesa vegana «Beyond meat» (supl. 3€)
- Dorada en tempura con orzo marinado en salsa japonesa

POSTRES

- Tarta banoffee (galleta, plátano, dulce de leche y nata)
- Tarta cremosa de lima con base de galleta y nata
- Tarta de chocolate con nueces
- Tarta de queso con mermelada de arándanos
- Milhojas de mango con fresas
- Mini berlina bombón rellena de chocolate, sirope y feuilletine crujiente
- Fruta de temporada

16,95€

Incluye entrante, principal y postre

SAONA

NOCHE

Domingo a miércoles excepto festivos

ENTRANTES

- Sams de pollo asado con mahonesa de kimchi, hierbabuena y panko crujiente
- Tortitas de tataki de atún sobre aguacate y mahonesa de wasabi
- Croquetas caseras; de jamón, de parmesano o de pollo asado y trufa
- Coca de tomates confitados, stracciatella de burrata y salsa de pesto con aceitunas negras
- Pulpo sobre alioli de patata, con aceite de pimentón y crujiente de jamón (supl. 5€)
- Pan payesito relleno de quesos fundidos al horno y tomates confitados
- Tempura de verduras con mahonesa de kimchi
- Gambas de cristal con huevo a baja temperatura y aceite de ajo tierno
- Ensaladilla rusa con mahonesa de piparra y crujiente de papadum
- Tomate de temporada con mojama aliñada, almendra, cebolla encurtida y AOVE NUEVO
- Hummus con berenjena y miel mil flores

PRINCIPALES

- Canelón trufado de longanizas con setas y parmesano
- Falso risotto con setas, jugo de ternera y panceta curada NUEVO
- Setas y verduras salteadas, huevo a baja temperatura y panceta curada
- Costillar ibérico cocinado a baja temperatura (supl. 4€)
- Pollo teriyaki sobre arroz basmati, mahonesa de sésamo y ajos tiernos
- Pluma ibérica con patatas a lo pobre y reducción de Pedro Ximénez (supl. 2€)
- Solomillo de cerdo con salsa de pimienta
- Hamburguesa Saona (carne mixta condimentada al estilo Saona)
- Hamburguesa vegana «Beyond meat» (supl. 3€)
- Poke de atún con aguacate, wakame, cebolla crujiente y mahonesa de siracha
- Dorada en tempura con orzo marinado en salsa japonesa (supl. 2€)

POSTRES

- Tarta banoffee (galleta, plátano, dulce de leche y nata)
- Tarta cremosa de lima con base de galleta y nata
- Tarta de chocolate con nueces
- Tarta de queso con mermelada de arándanos
- Milhojas de mango con fresas
- Mini berlina bombón rellena de chocolate, sirope y feuilletine crujiente
- Fruta de temporada

12,95€

Incluye entrante, principal y postre

SAONA

NOCHE

Jueves a sábado y vísperas de festivo

ENTRANTES

- Tortitas de tataki de atún sobre aguacate y mahonesa de wasabi
- Gyozas de longaniza de Requena con jamón y mahonesa de cebolla caramelizada
- Croquetas caseras; de jamón, de parmesano, de pollo asado y trufa o de pato Pekín
- Gambas cristal con huevo a baja temperatura y aceite de ajos tiernos
- Pulpo sobre alioli de patata, con aceite de pimentón y crujiente de jamón (supl. 5€)
- Patatas Bravas o Patatas Saona
- Pan payesito relleno de quesos fundidos al horno y tomates confitados
- Tomate de temporada con mojama aliñada, almendra, cebolla encurtida y AOVE **NUEVO**
- Ensaladilla rusa con mahonesa de piparra y crujiente de papadum
- Tempura de verduras con mahonesa de kimchi

PRINCIPALES

- Canelón trufado de longanizas con setas y parmesano
- Canelón de verduras con parmesano, albahaca y bechamel de tomate seco
- Falso risotto con setas, jugo de ternera y panceta curada **NUEVO**
- Setas y verduras salteadas, huevo a baja temperatura y panceta curada
- Costillar ibérico cocinado a baja temperatura (supl. 4€)
- Solomillo de cerdo con salsa de pimienta
- Pluma ibérica con patatas a lo pobre y reducción de Pedro Ximénez (supl. 2€)
- Hamburguesa Saona (carne mixta condimentada al estilo Saona)
- Hamburguesa vegana «Beyond meat» (supl. 3€)
- Poke de atún con aguacate, wakame, cebolla crujiente y mahonesa de siracha
- Dorada en tempura con orzo marinado en salsa japonesa

POSTRES

- Tarta banoffee (galleta, plátano, dulce de leche y nata)
- Tarta cremosa de lima con base de galleta y nata
- Tarta de chocolate con nueces
- Tarta de queso con mermelada de arándanos
- Milhojas de mango con fresas
- Mini berlina bombón rellena de chocolate, sirope y feuilletine crujiente
- Fruta de temporada

17,95€

Incluye entrante, principal y postre