

SAONA

CARTA MEDIODÍA LUNES A VIERNES EXCEPTO FESTIVOS

ENTRANTES

- Tortitas de tataki de atún sobre aguacate y mahonesa de wasabi (2 ud.)
- Falsos niguiris De foie y pera, pulpo, jamón y pimientos de padrón, huevo y trufa
- Croquetas caseras (4ud) Elige o combina dos de nuestras opciones:
 - De jamón / Parmesano, tomate seco y albahaca / Pato pekín
- Brioche de cordero de pastoreo con mahonesa de yuzu y ketchup de kimchi
- 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
- Ensaladilla rusa sobre tosta de wanton y huevo de codorniz
- Ensalada de espinacas baby con queso de cabra, piñones y crujiente de jamón
- Coca de tomates confitados con stracciatella de burrata y salsa de pesto con aceitunas negras
- Salmorejo con granizado de fresa, alcaparras y albahaca

PRINCIPALES

- Arroz a banda en llanda con alioli suave (supl. 2€ p/p) (mín. 2 pers)
 - Arroz en llanda de costilla, longaniza y garbanzos con mahonesa de morcilla y ajo asado (supl. 2€ p/p) (mín. 2 pers)
 - Arroz meloso de pato y alcachofa (supl. 2€ p/p) (mín. 2 pers)
- Fideuá de gambas con ajos tiernos y espárragos trigueros (supl. 2€ p/p) (mín. 2 pers)
- Solomillo de pollo con salsa camembert, acompañado con patatas a lo pobre, champiñones y crujiente de panko y jamón ibérico
- Costillar ibérico cocinado a baja temperatura (supl. 4€)
- Canelón trufado de longanizas con setas y parmesano
- Pollo teriyaki sobre arroz basmati con mahonesa de sésamo y ajos tiernos
- Tartar de salmón con aguacate marinado en salsa de lima y soja
- Hamburguesa Saona (Carne mixta condimentada al estilo Saona)
- Canelón de verduras con parmesano, albahaca y bechamel de tomate seco
- Hamburguesa vegana «Beyond meat» (supl. 3€)
- Sams de pollo asado con mahonesa de kimchi, hierbabuena y panko crujiente

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
- Tarta de queso con sirope de fruta de la pasión y mango
- Milhojas de mango con fresas
- Crema de chocolate blanco con sirope de mango y helado de limón
- Brownie de chocolate con helado de vainilla, nueces de pecán y chocolate fundido
- Fruta natural

10,95€

Incluye entrante, principal y postre

SAONA

CARTA NOCHE DE JUEVES A SÁBADO Y VISPERA DE FESTIVOS

ENTRANTES

- Tortitas de tataki de atún sobre aguacate y mahonesa de wasabi (2 ud.)
- Gozas de longaniza de Requena con jamón y mahonesa de cebolla caramelizada
- Croquetas caseras (4 ud.) Elige o combina dos de nuestras opciones:
 - De jamón / Parmesano, tomate seco y albahaca / Pato pekín
- Coca de tomates confitados con 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€)
 - Patatas Saona con salsa de queso
- Pan payesito relleno de quesos fundidos al horno y tomates confitados
- Tempura de verduras con mahonesa de kimchi
- Hummus con berenjena y miel de caña
- Ensalada de espinacas baby con queso de cabra, piñones y crujiente de jamón
- Ensaladilla rusa sobre tosta de wanton y huevo de codorniz

PRINCIPALES

- Secreto ibérico con patatas a lo pobre y reducción de Pedro Ximénez
 - Costillar ibérico cocinado a baja temperatura (supl. 4€)
 - Canelón trufado de longanizas con setas y parmesano
- Pollo teriyaki sobre arroz basmati con mahonesa de sésamo y ajos tiernos
- Poke de atún con wakame, cebolla crujiente y mahonesa de siracha
- Hamburguesa Saona (Carne mixta condimentada al estilo Saona)
- Canelón de verduras con parmesano, albahaca y bechamel de tomate seco
 - Hamburguesa vegana «Beyond meat» (supl. 3€)
 - Lasaña de carne con champiñones y piñones
- Tartar de salmón con aguacate marinado en salsa de lima y soja
- Salmón al horno sobre mahonesa de eneldo y espárragos trigueros (supl. 3€)
 - Lomo alto de novillo argentino (supl. 6€)
- Sams de pollo asado con mahonesa de kimchi, hierbabuena y panko crujiente

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
- Tarta de queso con sirope de fruta de la pasión y mango
 - Milhojas de mango con fresas
- Crema de chocolate blanco con sirope de mango y helado de limón
- Brownie de chocolate con helado de vainilla, nueces de pecán y chocolate fundido
 - Fruta natural

15,95€

Incluye entrante, principal y postre

SAONA

CARTA MEDIODÍA SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS

ENTRANTES

- Tortitas de tataki de atún sobre aguacate y mahonesa de wasabi (2 ud.)
- Pulpo sobre alioli de patata con aceite de pimentón y crujiente de jamón (supl. 5€)
- Croquetas caseras (4 ud.) Elige o combina dos de nuestras opciones:
 - De jamón / Parmesano, tomate seco y albahaca / Pato pekín
- Brioche de cordero de pastoreo con mahonesa de yuzu y ketchup de kimchi
- Salmorejo con granizado de fresa, alcaparras y albahaca
- Pan payesito relleno de quesos fundidos al horno y tomates confitados
- Tempura de verduras con mahonesa de kimchi
- Coca de tomates confitados con straciatella de burrata y salsa de pesto con aceitunas negras
- Patatas Saona con salsa de queso
- Gyozas de longaniza de Requena con jamón y mahonesa de cebolla caramelizada

PRINCIPALES

- Arroz meloso de bogavante (supl. 6€ p/p) (mín. 2 pers)
- Arroz a banda en llanda con alioli suave (supl. 2€ p/p) (mín. 2 pers)
 - Arroz en llanda de costilla, longaniza y
- garbanzos con mahonesa de morcilla y ajo asado (supl. 2€ p/p) (mín. 2 pers)
- Fideuá de gambas ajos tiernos y espárragos trigueros (mín. 2 pers)
- Costillar ibérico cocinado a baja temperatura (supl. 4€)
- Canelón trufado de longanizas Con setas y parmesano
- Secreto ibérico con patatas a lo pobre y reducción de Pedro Ximénez
- Pollo teriyaki sobre arroz basmati con mahonesa de sésamo y ajos tiernos
- Poke de atún con wakame, cebolla crujiente y mahonesa de siracha
- Canelón de verduras con parmesano, albahaca y bechamel de tomate secoa
- Hamburguesa vegana «Beyond meat» (supl. 3€)
- Sams de pollo asado con mahonesa de kimchi, hierbabuena y panko crujiente

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
- Tarta de queso con sirope de fruta de la pasión y mango
 - Milhojas de mango con fresas
- Crema de chocolate blanco con sirope de mango y helado de limón
- Brownie de chocolate con helado de vainilla, nueces de pecán y chocolate fundido
 - Fruta natural

14,95€

Incluye entrante, principal y postre

SAONA

CARTA NOCHE DE DOMINGO A MIÉRCOLES EXCEPTO VISPERA DE FESTIVOS

ENTRANTES

- Tortitas de tataki de atún sobre aguacate y mahonesa de wasabi (2 ud.)
- Gozas de longaniza de Requena con jamón y mahonesa de cebolla caramelizada
- Croquetas caseras (4 ud.) Elige o combina dos de nuestras opciones:
 - De jamón / Parmesano, tomate seco y albahaca / Pato pekín
 - Coca de tomates confitados con straciatella 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
 - Patatas Saona con salsa de queso
 - Tempura de verduras con mahonesa de kimchi
- Ensaladilla rusa sobre tosta de wanton y huevo de codorniz
- Ensalada de espinacas baby con queso de cabra, piñones y crujiente de jamón
- Alitas de pollo con salsa sweet chili con ajo tierno y sésamo tostado

PRINCIPALES

- Solomillo de pollo con salsa camembert, acompañado con patatas a lo pobre, champiñones y crujiente de panko y jamón ibérico
 - Lasaña de carne con champiñones y piñones
 - Costillar ibérico cocinado a baja temperatura (supl. 4€)
 - Canelón trufado de longanizas con setas y parmesano
- Pollo teriyaki sobre arroz basmati con mahonesa de sésamo y ajos tiernos
- Poke de atún con wakame, cebolla crujiente y mahonesa de siracha
- Hamburguesa Saona (Carne mixta condimentada al estilo Saona)
- Canelón de verduras con parmesano, albahaca y bechamel de tomate seco
 - Hamburguesa vegana «Beyond meat» (supl. 3€)
- Salmón al horno con mahonesa de eneldo y espárragos trigueros (supl. 3€)
 - Lomo alto de novillo argentino (supl. 6€)
- Sams de pollo asado con mahonesa de kimchi, hierbabuena y panko crujiente

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
- Tarta de queso con sirope de fruta de la pasión y mango
 - Milhojas de mango con fresas
- Crema de chocolate blanco con sirope de mango y helado de limón
- Brownie de chocolate con helado de vainilla, nueces de pecán y chocolate fundido
 - Fruta natural

12,95€

Incluye entrante, principal y postre