

SAONA

CARTA MEDIODÍA LUNES A VIERNES EXCEPTO FESTIVOS

ENTRANTES

Tortitas de tataki de atún sobre aguacate y mahonesa de wasabi
Falsos niguiris: foie y pera, pulpo, jamón y pimientos de padrón, huevo y trufa
Croquetas caseras (4ud), elige o combina entre dos de nuestras opciones: de jamón, de parmesano, tomate seco y albahaca o de pato Pekín
Brioche de cordero de pastoreo con mahonesa de yuzu y ketchup de kimchi
Pulpo sobre alioli de patata, aceite de pimentón y crujiente de jamón (supl. 4€)
Flor de alcachofa con piñones tostados y virutas de foie
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, stracciatella de burrata y salsa de pesto con aceitunas negras
Crema de boletus al estilo Saona

PRINCIPALES

Arroz a banda en llanda con alioli de ajo asado (mín. 2 personas, supl. 2€ p/p)
Arroz en llanda de costillas, longaniza y garbanzo con mahonesa de morcilla y ajo asado (mín. 2 personas, supl. 2€ p/p)
Arroz meloso de pato y alcachofa (mín. 2 personas, supl. 2€ p/p)
Fideuá de gambas, ajos tiernos y espárragos trigueros (mín. 2 personas, supl. 2€ p/p)
Solomillo de pollo con salsa camembert, acompañado con patatas a lo pobre, champiñones y crujiente de panko y jamón ibérico
Pollo teriyaki sobre arroz basmati, mahonesa de sésamo y ajos tiernos
Canelón trufado de longaniza, setas y parmesano
Lasaña de carne con champiñones y piñones
Costillar ibérico cocinado a baja temperatura (supl. 2€)
Canelón de verduras con parmesano, albahaca y bechamel de tomate seco
Hamburguesa vegana "Beyond Meat" (supl. 2€)
Tartar de salmón con aguacate marinado en salsa de lima y soja

POSTRES

Tarta banoffee (Galleta, plátano, dulce de leche y nata)
Tarta cremosa de lima con base de nata y galleta
Tarta de chocolate con nueces
Tarta de queso con sirope de mango y fruta de la pasión
Tarta de queso con mermelada de arándanos
Crema de chocolate blanco con sirope de mango y helado de limón
Brownie de chocolate con helado de vainilla, nueces pecán y chocolate fundido
Milhojas de mango con fresas
Fruta natural

9,95€

Incluye entrante, principal y postre

SAONA

CARTA NOCHE DE JUEVES A SÁBADO Y VÍSPERA DE FESTIVOS

ENTRANTES

Tortitas de tataki de atún sobre aguacate y mahonesa de wasabi
Gyozas de longaniza de Requena, jamón y mahonesa de cebolla caramelizada
Croquetas caseras (4ud), elige o combina entre dos de nuestras opciones: de jamón,
de parmesano, tomate seco y albahaca o de pato Pekín
Coca de tomates confitados, stracciatella de burrata y salsa de pesto con aceitunas negras
Pulpo sobre alioli de patata, aceite de pimentón y crujiente de jamón (supl. 4€)
Patatas Saona (Salsa de queso)
Patatas Bravas
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
Brioche de cordero de pastoreo con mahonesa de yuzu y ketchup de kimchi
Ensaladilla rusa sobre tosta de wanton y huevo de codorniz

PRINCIPALES

Secreto ibérico con patatas a lo pobre y reducción de Pedro Ximénez
Pollo teriyaki sobre arroz basmati, mahonesa de sésamo y ajos tiernos
Costillar ibérico cocinado a baja temperatura (supl. 2€)
Hamburguesa Saona (Carne mixta condimentada al estilo Saona)
Lomo alto de novillo argentino (supl. 6€)
Canelón trufado de longaniza, setas y parmesano
Lasaña de carne con champiñones y piñones
Canelón de verduras con parmesano, albahaca y bechamel de tomate seco
Hamburguesa vegana "Beyond Meat" (supl. 2€)
Tartar de salmón con aguacate marinado en salsa de lima y soja
Poke de atún con wakame y aguacate, cebolla crujiente y mahonesa de siracha
Salmón al horno con mahonesa de eneldo y espárragos trigueros (supl. 2€)

POSTRES

Tarta banoffee (Galleta, plátano, dulce de leche y nata)
Tarta cremosa de lima con base de nata y galleta
Tarta de chocolate con nueces
Tarta de queso con sirope de mango y fruta de la pasión
Tarta de queso con mermelada de arándanos
Crema de chocolate blanco con sirope de mango y helado de limón
Brownie de chocolate con helado de vainilla, nueces pecán y chocolate fundido
Milhojas de mango con fresas
Fruta natural

14,95€

Incluye entrante, principal y postre

SAONA

CARTA MEDIODÍA SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS

ENTRANTES

- Tortitas de tataki de atún sobre aguacate y mahonesa de wasabi
- Pulpo sobre alioli de patata, aceite de pimentón y crujiente de jamón (supl. 4€)
- Croquetas caseras (4ud), elige o combina entre dos de nuestras opciones: de jamón, de parmesano, tomate seco y albahaca o de pato Pekín
- Flor de alcachofa con piñones tostados y virutas de foie
- Consomé trufado con puente de yuca, shitake y huevo a baja temperatura
- Brioche de cordero de pastoreo con mahonesa de yuzu y ketchup de kimchi
- Tempura de verduras con mahonesa de kimchi
- Coca de tomates confitados, stracciatella de burrata y salsa de pesto con aceitunas negras
- Patatas Saona (Salsa de queso)
- Patatas Bravas
- Gyozas de longaniza de Requena, jamón y mahonesa de cebolla caramelizada

PRINCIPALES

- Arroz a banda en llanda con alioli de ajo asado (mín. 2 personas)
- Arroz meloso de bogavante (mín. 2 personas, supl. 6€ p/p)
- Arroz en llanda de costillas, longaniza y garbanzo con mahonesa de morcilla y ajo asado (mín. 2 personas)
- Fideuá de gambas, ajos tiernos y espárragos trigueros (mín. 2 personas)
- Secreto ibérico con patatas a lo pobre y reducción de Pedro Ximénez
- Pollo teriyaki sobre arroz basmati, mahonesa de sésamo y ajos tiernos
- Costillar ibérico cocinado a baja temperatura (supl. 2€)
- Canelón trufado de longaniza, setas y parmesano
- Lasaña de carne con champiñones y piñones
- Canelón de verduras con parmesano, albahaca y bechamel de tomate seco
- Hamburguesa vegana "Beyond Meat" (supl. 2€)
- Tartar de salmón con aguacate marinado en salsa de lima y soja
- Poke de atún con wakame y aguacate, cebolla crujiente y mahonesa de siracha

POSTRES

- Tarta banoffee (Galleta, plátano, dulce de leche y nata)
- Tarta cremosa de lima con base de nata y galleta
- Tarta de chocolate con nueces
- Tarta de queso con sirope de mango y fruta de la pasión
- Tarta de queso con mermelada de arándanos
- Crema de chocolate blanco con sirope de mango y helado de limón
- Brownie de chocolate con helado de vainilla, nueces pecán y chocolate fundido
- Milhojas de mango con fresas
- Fruta natural

12,95€

Incluye entrante, principal y postre

SAONA

CARTA NOCHE DE DOMINGO A MIÉRCOLES EXCEPTO VÍSPERA DE FESTIVOS

ENTRANTES

- Tortitas de tataki de atún sobre aguacate y mahonesa de wasabi
- Alitas de pollo con salsa sweet chilli, ajo tierno y sésamo tostado
- Gyozas de longaniza de Requena, jamón y mahonesa de cebolla caramelizada
- Croquetas caseras (4ud), elige o combina entre dos de nuestras opciones: de jamón, de parmesano, tomate seco y albahaca o de pato Pekín
- Coca de tomates confitados, stracciatella de burrata y salsa de pesto con aceitunas negras
- Pulpo sobre alioli de patata, aceite de pimentón y crujiente de jamón (supl. 4€)
- Patatas bravas
- Patatas Saona (Salsa de queso)
- Tempura de verduras con mahonesa de kimchi
- Ensaladilla rusa sobre tosta de wanton y huevo de codorniz
- Ensalada de espinacas baby, queso de cabra, piñones y crujiente de jamón

PRINCIPALES

- Solomillo de pollo con salsa camembert, acompañado con patatas a lo pobre, champiñones y crujiente de panko y jamón ibérico
- Pollo teriyaki sobre arroz basmati, mahonesa de sésamo y ajos tiernos
- Costillar ibérico cocinado a baja temperatura (supl. 2€)
- Hamburguesa Saona (Carne mixta condimentada al estilo Saona)
- Canelón trufado de longaniza, setas y parmesano
- Lasaña de carne con champiñones y piñones
- Canelón de verduras con parmesano, albahaca y bechamel de tomate seco
- Hamburguesa vegana "Beyond Meat" (supl. 2€)
- Poke de atún con wakame y aguacate, cebolla crujiente y mahonesa de siracha

POSTRES

- Tarta banoffee (Galleta, plátano, dulce de leche y nata)
- Tarta cremosa de lima con base de nata y galleta
- Tarta de chocolate con nueces
- Tarta de queso con sirope de mango y fruta de la pasión
- Tarta de queso con mermelada de arándanos
- Crema de chocolate blanco con sirope de mango y helado de limón
- Brownie de chocolate con helado de vainilla, nueces pecán y chocolate fundido
- Milhojas de mango con fresas
- Fruta natural

12,95€

Incluye entrante, principal y postre