



in SAVIA

SAVIA

entrantes

fríos

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 50% RAZA 24 €
Acompañado de pan "soplao"

SINFONÍA DE QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES 18,90 €
Selección de quesos con crujientes y acompañantes
(Ración recomendada para 2 personas)

ENSALADILLA DE CIGALA 14,20 €
Con nuestra mayonesa elaborada con jugo de cigala y crujientes

MARINERA "LA TERRETA" 5,50 €/UD
Crujiente de pan artesano, nuestra ensaladilla de cigala y anchoa del cantábrico OO PREMIUM

STEAK TARTAR 18 €
Blanquet preparado a cuchillo con el aliño tradicional de la casa y patatas crujientes

entrantes

calientes

NUESTRAS BRAVAS IN SAVIA 8,90 €
Patatas de río, panceta y mojo picón

CROQUETA ARTESANA DE JAMÓN 3 €/UD
Con velo de panceta

CROQUETA DE LA SEMANA 3 €/UD
Consulte la inspiración de nuestro Chef

CALAMAR A LA ANDALUZA 21 €
Rebozado fino en harina de grano duro y toques de lima

MOLLITAS DE RAPE A LA ANDALUZA 14,20 €
Fritos al estilo tradicional Alicantino

TORREZNO PREMIUM CON YEMA DE HUEVO CURADA 12,80 €
Cocinado a baja temperatura y frito a alta intensidad para una piel hiper-crujiente

HUEVOS ROTOS CAMPEROS 17,60 €
Con jamón ibérico de Bellota y virutas de foie micuit

esencia vegetal

ENSALADA MEDITERRÁNEA DE TEMPORADA 12,80 €

Brotes tiernos, tomate de huerta, atún, huevo campero y cebolla encurtida en casa, maíz y olivas

ENSALADA CÉSAR IN SAVIA 16,80 €

Cogollos de tudela, lascas de parmesano reggiano, pollo braseado y nuestro aderezo secreto

BOWL DE SALMÓN MARINADO 15 €

Dados de salmón noruego, base de arroz premium, aguacate edamame, sésamo tostado y vinagreta de frutos secos y naranja

CORAZONES DE ALCACHOFA CARBONARA FOIE 20,80 €

Textura fundente, emulsión de yema y guanciale con virutas de foie micuit

arrocería y tradición

*1 única opción de arroz a mesa completa
Precio por persona
Ración mínima para 2 personas*

ARROZ NEGRO 21 €

Con alcachofas de la Vega Baja, vieira del pacífico y calamar

ARROZ DEL "SENYORET" 22,50 €

Con rape, cigalas peladas, gambas y calamar

ARROZ DE PULPO Y AJETES TIERNOS 22,90 €

Meloso o seco, con pulpo de Roca y brotes de ajo

ARROZ DE BOGAVANTE Y RAPE 29,80 €

Nuestra especialidad más marinera, con bogavante, calamar y rape

ABANICO IBÉRICO CON AJETES Y BIMBI 20,50 €

Arroz con espárragos trigueros, ajetes y corte noble de ibérico

MAGRET DE PATO Y BOLETUS 24,80 €

Con churrasco de pato, setas de temporada y virutas de foie

ARROZ DE PICANTÓN Y TORREZNO 26,80 €

Una combinación potente con garbanzos y tirabeques

brasa

y origen

PULPO BRASEADO 20,10 €
Sobre parmentier de patata y fino velo de panceta ibérica

ATÚN ROJO A LA BRASA 8 €/100GR
Sellado al fuego, cortes seleccionados según mercado

LOMO DE BACALAO 25,80 €
Acompañado de pimientos asados a la leña

BOGAVANTE A LA MENORQUINA 48 €
Con patatas fritas de sartén y huevos fritos

CHULETÓN DE VACA MADURADA (aprox. 1kg) 8 €/100GR
Maduración mínima 45 días sabor intenso y textura mantequilla

ESCALOPE IN SAVIA 26,20 €
Fino y crujiente servido con huevo a baja temperatura y nube de parmesano

PICANTÓN 24 €
Pollo deshuesado a la parrilla

MAGRET DE PATO 18,90 €

MOLLEJAS DE TERNERA 19,80 €

ABANICO IBÉRICO 18,90 €

SAVIA

Guarniciones selectas 4 €

PIMIENTOS DEL PADRÓN

PIMIENTOS DE PIQUILLO

PATATAS DE RÍO AL ROMERO

PATATAS FRITAS

ENSALADA VERDE

BIMI Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

dulce

final

COULANT DE TURRÓN DE JIJONA 6,80 €
*Con Chantilly de vainilla y crujiente de almendra tostada
Horneado al momento (15 minutos)*

TARTA DE QUESO 7,20 €
Horneada diariamente con base de galleta artesana

TORRIJA DE BRIOCHE CARAMELIZADA 6,80 €
Servida con helado de leche merengada

TARTA CREMOSO DE NUTELLA 7,20 €
Tarta elaborada al horno con chocolate blanco, negro y nutella

BOLA DE HELADO 2,50€/UD

FRUTA DE TEMPORADA 6,50 €

SAVIA