

MENÚ 1

Nadal.

Per Compartir / Para Compartir

Xarrup d'escudella de Nadal amb galets i pilotilles
Vasito de escudella de Navidad con galets y pelotillas

Flammkuchen amb cremós de formatge Tou de Til.lers, ceba de Figueres i cansalada viada
Flammkuchen con cremoso de queso Tou dels Til.lers, cebolla de Figueres y panceta

Croqueta de gamba vermella
Croqueta de gamba roja

Coca de vidre amb tomàquet i pernil ibèric
Pan de cristal con tomate y jamón ibérico

Escamarlans oberts a la planxa amb oli d'oliva extra verge
Cigalas abiertas a la plancha con aceite de oliva extra virgen

Plat principal / Plato principal

Rap allagostat amb cues de gambes de Palamós, el suc de la seva cocció i espàrrecs verds
Rape alongostado con colas de gambas de Palamós, el jugo de su cocción y espárragos verdes

Filet de vedella amb salsa de ceps i gratén de patata amb cansalada fumada
Filete de ternera con salsa de boletus y gratén de patata con panceta ahumada

Pastres / Pastres

Crema de fruita de la passió amb pa de pessic d'ametlla, xocolata blanca i pols de galeta de te verd
Crema de fruta de la pasión con bizcocho de almendras, chocolate blanco y polvo de galleta de té verde

Pastís sacher amb fruits vermells, sorbet de gerds i almívar de cacau
Tarta sacher con frutos rojos, sorbete de frambuesa y almívar de cacao

Torrans i neules
Turrones y neulas

Celler / Bodega

Cairats Frescal D.O Montsant
Coma de Vaixell D.O Empordà
Cava ATRoca Brut Reserva
Aigua, cafè i infusions
Agua, café e infusiones

48.00€/persona
IVA inclòs

MENÚ 2

Nadal.

Per Compartir / Para Compartir

Galeta salada de tomàquet sec i parmesà
Galleta salada de tomate seco y parmesano

Xarrup d'escudella de Nadal amb galets i pilotilles
Vasito de escudella de Navidad con galets y pelotillas

Flammkuchen amb cremós de formatge Tou de Til.lers, ceba de Figueres i cansalada virada
Flammkuchen con cremoso de queso Tou dels Til.lers, cebolla de Figueres y beicon

Steak tartar de vedella
Steak tartar de ternera

Foie micuit amb mermelada de figues i torradetes de nous
Foie micuit con mermelada de higos y tostaditas de nueces

Caneló d'ànec amb peres i oli d'avellanes
Canelón de pato con peras y aceite de avellanas

Gambes a la sal gruixuda amb oli d'oliva extra verge
Gambas a la sal gruesa con aceite de oliva extra virgen

Plat principal / Plato principal

Cassola de llagosta amb patates a l'americana
Cazuela de langosta con patatas a la americana

Rodó de xai lletó farcit de trompetes de la mort, tófona i ceba caramel.litzada amb el suc de la seva cocció i mini pastanagues
Redondo de cordero lechal relleno de trompetas de la muerte, trufa y cebolla caramelizada con el jugo de su cocción y mini zanahorias

Pastres / Pastres

Pastís calent de xocolata negra amb gelat d'avellana
Pastel caliente de chocolate negro con helado de avellana

Tiramisú de torró de Xixona
Tiramisú de turrón de Jijona

Torrans i neules
Turrones y neulas

Celler / Bodega

Costers D.O Penedès
Coma Fredosa 2014 D.O Empordà
Cava ATRoca Esparter
Aigua, cafè i infusions
Agua, café e infusiones

Savoy
RESTAURANT-CAFÈ

60.00€/persona
IVA inclòs

Condicions / Condiciones

Menús prèvia concertació
Menús previa concertación

Relació de plats 1 setmana abans de l'esdeveniment
Relación de platos 1 semana antes del evento

Es permetrà una reducció de fins el 10% en el nombre de comensals amb una antelació mínima de 72 hores abans de l'esdeveniment. Qualsevol altra reducció no modificarà el pressupost.

Se permite una reducción de hasta el 10% en el número de comensales con una antelación mínima de 72 horas antes del evento. Cualquier otra reducción no modificará el presupuesto.

Possibilitat de dur a terme el servei en saló privat (sotmès a disponibilitat)
Posibilidad de llevar a cabo el servicio en salón privado (sujeto a disponibilidad)

Obert de dilluns a diumenge, festius inclosos, per a grups concertats
(mín. 15 persones)
Abierto de lunes a domingo, festivos incluidos, para grupos concertados (mín. 15 personas)

SAVOY GIRONA | CAFÈ - RESTAURANT - c/Nou, 3 - 17001 Girona
972 20 38 00 - peninsular@novarahotels.com