

MENÚ ONYAR

PRIMERS / PRIMEROS

Crema fina d'espàrrecs verds amb ou escumat,
ceba cruixent i botifarra negra
*Crema fina des espàrragos verdes con huevo poché,
cebolla crujiente y butifarra negra*

SEGONS / SEGUNDOS

Suprema de corball amb blat guisat, gambes i salsa de crustacis
Suprema de corvina con trigo guisado, gambas y salsa de crustáceos

POSTRES / POSTRES

Tatin de poma amb crema anglesa i gelat de galeta
Tatín de manzana con crema inglesa y helado de galleta

Cafè o infusió - *Café o infusión*

Begudes: aigua i vi, cervesa o refresc - *Bebidas: agua y vino, cerveza o refresco*
Celler: Vi blanc i negre, D.O. Empordà - *Bodega: Vino blanco y tinto, D.O. Empordà*

30€/persona IVA inclòs

Savoy
RESTAURANT-CAFÈ

MENÚ GALLIGANS

PRIMERS / PRIMEROS

Pasta saltada amb fruits del mar i salsa marinera
Pasta salteada con frutos del mar y salsa marinera

SEGONS / SEGUNDOS

Llobarro a la donostiarra sobre llit de saltat de verdures
Lubina a la donostiarra sobre un lecho de verduritas salteadas

POSTRES / POSTRE

Escuma de iogurt, estofat de fruits vermells i sorbet de gerds
Espuma de yogur, estofado de frutos rojos y sorbete de frambuesa

Cafè o infusió - *Café o infusión*

Begudes: aigua i vi, cervesa o refresc - *Bebidas: agua y vino, cerveza o refresco*
Celler: Vi blanc i negre, D.O. Empordà - *Bodega: Vino blanco y tinto, D.O. Empordà*

30€/persona IVA inclòs

Savoy
RESTAURANT-CAFÈ

MENÚ GÜELL

PRIMERS / PRIMEROS

Amanida de brots vegetals amb tomàquet, mató, crostonets de pa i pesto de pinyons
Ensalada de brotes vegetales con tomate, requesón, picatostes de pan y pesto de piñones

SEGONS / SEGUNDOS

Secret de porc Duroc amb parmentier de patata i salsa de tòfona
Secreto de cerdo Duroc con parmentier de patata y salsa de trufa

POSTRES / POSTRE

Pa de pessic d'ametlla amb mango i festucs
Bizcocho de almendra con mango y pistachos

Cafè o infusió - *Café o infusión*

Begudes: aigua i vi, cervesa o refresc - *Bebidas: agua y vino, cerveza o refresco*
Celler: Vi blanc i negre, D.O. Empordà - *Bodega: Vino blanco y tinto, D.O. Empordà*

30€/persona IVA inclòs

Savoy
RESTAURANT-CAFÈ

Savoy
RESTAURANT-CAFÈ

CONDICIONS / CONDICIONES

Menús prèvia concertació.
Menús previa concertación.

Un sol menú per esdeveniment, no es poden fer diferents menús. Ens han de confirmar el menú triat com a molt tard 72 hores abans de l'esdeveniment.

Un solo menú por evento, no se pueden realizar diferentes menús. Nos han de confirmar el menú escogido como muy tarde 72 horas 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.

Consulteu possibles vins de la carta amb suplement.
Consultar posibles vinos de la carta con suplemento.

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 - peninsularenovarahotels.com