

## MENÚ LA LLEONA

### PRIMERS / PRIMEROS

Calamars a l'andalusa amb maionesa de curri  
*Calamares a la andaluza con mayonesa de curry*

### SEGONS / SEGUNDOS

Entrecot de vedella amb cremós de mostassa i gratinat de patata  
*Entrecot de ternera con cremoso de mostaza y gratinado de patata*

### POSTRES / POSTRES

Crema de vainilla, ganaxte de xocolata negra i fruits vermells  
*Crema de vainilla, ganache de chocolate negra y frutos rojos*

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*

**35€/persona IVA inclòs**

*Savooy*  
RESTAURANT-CAFÈ

## MENÚ EL TARLÀ

### PRIMERS / PRIMEROS

Amanida de brots vegetals amb algues, tomàquet cirera,  
ceba morada, sèsam i tonyina macerada  
*Ensalada de brotes vegetales con algas, tomate cereza,  
cebolla morada, sésamo y atún macerado*

### SEGONS / SEGUNDOS

Bacallà gratinat amb allioli de mel acompanyat de confitura de  
ceba i pinyons  
*Bacalao gratinado con alioli de miel acompañado de confitura de  
cebolla y piñones*

### POSTRES / POSTRE

Crema de caramel amb gelat de xocolata negra i avellanes garapinyades  
*Crema de caramelo con helado de chocolate negro y avellanas garapiñadas*

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*

**35€/persona IVA inclòs**

*Savooy*  
RESTAURANT-CAFÈ

## MENÚ LA COCOLLONA

### PRIMERS / PRIMEROS

Navalles a la planxa amb pebre negre i oli de cítrics  
*Navajas a la plancha con pimienta negra y aceite de cítricos*

### SEGONS / SEGUNDOS

Magret d'ànec laminat amb compota de poma i salsa de ratafia  
*Magret de pato laminado con compota de manzana y salsa de ratafia*

### POSTRES / POSTRE

Mousse de mató amb galeta de sablé d'ametlla i mel  
*Mousse de quesón con galleta de sablé de almendra y miel*

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*

**35€/persona IVA inclòs**

*Savooy*  
RESTAURANT-CAFÈ

*Savooy*  
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