

MENÚ VOLPIANO

PRIMERS / PRIMEROS

Crema de crustacis amb cua de llagostins i crostonets de pa
Crema de crustáceos con cola de cigalas y picatostes de pan

SEGONS / SEGUNDOS

Filet de vaca rossa amb saltat de verdures de temporada i salsa de ceps
Filete de vaca rubia con salteado de verduras de temporada y salsa de boletus

POSTRES / POSTRES

Pastís de formatge amb sorbet de gers
Pastel de queso con 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*

40€/persona IVA inclòs

Savooy
RESTAURANT-CAFÈ

MENÚ STRAMBINO

PRIMERS / PRIMEROS

Tartar de tonyina amb alvocat, poma verda, caviar d'arengada i torradetes
Tartar de atún y aguacate, manzana verde, caviar de arenque y tostaditas

SEGONS / SEGUNDOS

Filets de rap amb saltat de verdures juliana i salsa de gambes
Filetes de rape con salteado de verduras juliana y salsa de gambas

POSTRES / POSTRE

Coulant de xocolata negra amb gelat de vainilla
Coulant de chocolate negro con helado de vainilla

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*

40€/persona IVA inclòs

Savooy
RESTAURANT-CAFÈ

MENÚ TROFARELLO

PRIMERS / PRIMEROS

Amanida tèbia amb bolets de temporada, tomàquet cirera,
crostonets de pa i vinagreta de pernil ibèric
*Ensalada tibia con setas de temporada, tomate cereza,
picatostes de pan y vinagreta de jamón ibérico*

SEGONS / SEGUNDOS

Melós de vaca rossa al vi negre amb puré de patata trufat i
cruixent de pasta wonton
*Meloso de vaca rubia al vino tinto con puré de patata trufado y
crujiente de pasta wonton*

POSTRES / POSTRE

Gelat de coco amb cremós de mango
Helado de coco con cremoso de mango

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*

40€/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