in SAVIA

in SAVIA

entrantes fríos

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

SINFONÍA DE QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES — **18,90 €**
Selección de quesos con crujientes y acompañantes
GLUTEN · LÁCTEO · FRUTOS SECOS

ENSALADILLA DE CIGALA — **14,20 €**
Con nuestra mayonesa elaborada con jugo de cigala y crujientes
LÁCTEO · HUEVO · CRUSTÁCEO

MARINERA "LA TERRETA" — **5,50 €/UD**
Crujiente de pan artesano, nuestra ensaladilla de cigala y anchoa del cantábrico OO PREMIUM
PESCADO · HUEVO · GLUTEN.

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA — **18 €**
Steak tartar de solomillo de vaca con yema curada, encurtidos y acompañado de patatas chips
HUEVO · MOSTAZA · SOJA · SULFITOS

AGUACATE A LA BRASA CON TARTAR DE GAMBA — **12 €**
Aguacate braseado con tartar de gamba y mayonesa kimchee
CRUSTÁCEOS · HUEVO · SOJA · SULFITOS

inSAVIA

entrantes calientes

NUESTRAS BRAVAS IN SAVIA — **8,90 €**
Patatas de río, panceta y mojo picón
GLUTEN · SULFITOS · FRUTOS SECOS

CROQUETA ARTESANA DE JAMÓN — **3 €/UD**
Con velo de panceta
JAMÓN · GLUTEN · HUEVO · LÁCTEO

CROQUETA DE LA SEMANA — **3 €/UD**
Consulte la inspiración de nuestro Chef
GLUTEN · HUEVO · LÁCTEO

CALAMAR A LA ANDALUZA — **21 €**
Rebozado fino en harina de grano duro y toques de lima
GLUTEN · PESCADO · MOLUSCOS

MOLLITAS DE RAPE A LA ANDALUZA — **14,20 €**
Fritos al estilo tradicional Alicantino
GLUTEN · PESCADO

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

HUEVOS ROTOS CON GAMBÓN — **18 €**
Patata dollar, huevos fritos camperos y gambones salteados al ajillo
CRUSTÁCEO · HUEVO

HUEVOS ROTOS CON TXISTORRA — **16 €**
Patata dollar, huevos fritos camperos y txistorra cocinada a la brasa
HUEVO

inSAVIA

esencia vegetal

ENSALADA MEDITERRÁNEA DE TEMPORADA — **12,80 €**
Brotes tiernos, tomate de huerta, atún, aguacate, huevo campero y cebolla encurtida en casa, maíz y olivas
PESCADO · HUEVO

ENSALADA CÉSAR IN SAVIA — **16,80 €**
Cogollos de tudela, lascas de parmesano reggiano, pollo braseado y nuestro aderezo secreto
LÁCTEO · PESCADO· MOSTAZA · HUEVO

ENSALADA DE BURRATA — **19 €**
Burrata, salmón ahumado, espinaca baby, edamame y lascas de alga nori con vinagreta de naranja y frutos secos
LÁCTEOS · PESCADO · FRUTOS SECOS · SOJA · SULFITOS

CORAZONES DE ALCACHOFA CARBONARA FOIE — **20,80 €**
Textura fundente, emulsión de yema y guanciale con virutas de foie micuit
HUEVO · LÁCTEO

inSAVIA

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
MOLUSCOS · PESCADO · CRUSTÁCEOS

ARROZ DEL "SENYORET" — **22,50 €**
Con rape, cigalas peladas, gambas y calamar
PESCADO · CRUSTÁCEOS ·MOLUSCOS

ARROZ DE PULPO Y AJETES TIERNOS — **22,90 €**
Meloso o seco, con pulpo de Roca y brotes de ajo
MOLUSCOS · PESCADO

ARROZ DE BOGAVANTE Y RAPE — **29,80 €**
Nuestra especialidad más marinera, con bogavante, calamar y rape
CRUSTÁCEOS · PESCADO· MOLUSCOS

ABANICO IBÉRICO CON AJETES Y BIMI — **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

inSAVIA

brasa y origen

PULPO BRASEADO — 20,10 €
Sobre parmentier de patata trufada y fino velo de panceta ibérica
MOLUSCOS · LÁCTEO

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

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

SOLOMILLO DE VACA A LA BRASA — 23 €
Solomillo de vaca a la brasa con su demiglace

SOLOMILLO DE VACA CON FOIE — 28 €
Solomillo de vaca a la brasa con medallón de foie

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
GLUTEN · HUEVO · LÁCTEO

PICANTÓN — 24 €
Pollo deshuesado a la parrilla

MAGRET DE PATO — 18,90 €

ABANICO IBÉRICO — 18,90 €

inSAVIA

Guarniciones selectas — 4 €

PIMIENTOS DEL PADRÓN

PATATAS FRITAS

PATATAS DE RÍO AL ROMERO

PIMIENTOS DE PIQUILLO

ENSALADA VERDE

BIMI Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

dulce final

COULANT DE TURRÓN DE JIJONA — 6,80 €
Con Chantilly de vainilla y crujiente de almendra tostada
FRUTOS SECOS · HUEVO · LÁCTEO · GLUTEN

TARTA DE QUESO — 7,20 €
Horneada diariamente con base de galleta artesana
LÁCTEO · GLUTEN (GALLETA) · HUEVO

TORRIJA DE BRIOCHE CARAMELIZADA — 6,80 €
Servida con helado de leche merengada
GLUTEN · LÁCTEO · HUEVO

TARTA CREMOSA DE NUTELLA — 7,20 €
Elaborada al horno con chocolate blanco, negro y nutella
LÁCTEO · HUEVO · FRUTOS SECOS

BOLA DE HELADO — 2,50€/UD
CONSULTAR ALÉRGENOS

FRUTA DE TEMPORADA — 6,50 €

SORBETE DE LIMÓN — 4 €

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA — 6 €

inSAVIA