in SAVIA

in SAVIA

entrantes fríos

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

SINFONÍA DE QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES — **18,90 €**
Selección de quesos con crujientes y acompañantes
(Ración recomendada para 2 personas)

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

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

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA — **19 €**
Steak tartar de solomillo de vaca con yema curada, encurtidos y acompañado de patatas chips

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

SAVIA

entrantes calientes

NUESTRAS BRAVAS IN SAVIA — **8,90 €**
Patatas de río, panceta y mojo picón

CROQUETA ARTESANA DE JAMÓN — **3 €/UD**
Con velo de panceta

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

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

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

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

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

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

SAVIA

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

ENSALADA CÉSAR IN SAVIA **16,80 €**

Cogollos de tudela, lascas de parmesano reggiano, pollo braseado y nuestro aderezo secreto

ENSALADA DE BURRATA **19 €**

Burrata, salmón ahumado, espinaca baby, edamame y lascas de alga nori con vinagreta de naranja y frutos secos

CORAZONES DE ALCACHOFA CARBONARA FOIE **20,80 €**

Textura fundente, emulsión de yema y guanciale con virutas de foie micuit

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

ARROZ DEL "SENYORET" **22,50 €**

Con rape, cigalas peladas, gambas y calamar

ARROZ DE PULPO Y AJETES TIERNOS **22,90 €**

Meloso o seco, con pulpo de Roca y brotes de ajo

ARROZ DE BOGAVANTE Y RAPE **29,80 €**

Nuestra especialidad más marinera, con bogavante, calamar y rape

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 y fino velo de panceta ibérica

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

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

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

PICANTÓN — **24 €**
Pollo deshuesado a la parrilla

MAGRET DE PATO — **18,90 €**

ABANICO IBÉRICO — **18,90 €**

inSAVIA

Guarniciones selectas — 4 €

PIMIENTOS DEL PADRÓN

PIMIENTOS DE PIQUILLO

PATATAS DE RÍO AL ROMERO

PATATAS FRITAS

ENSALADA VERDE

BIMI Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

dulce final

COULANT DE TURRÓN DE JIJONA — **6,80 €**
Con Chantilly de vainilla y crujiente de almendra tostada
Horneado al momento (15 minutos)

TARTA DE QUESO — **7,20 €**
Horneada diariamente con base de galleta artesana

TORRIJA DE BRIOCHE CARAMELIZADA — **6,80 €**
Servida con helado de leche merengada

TARTA CREMOSA DE NUTELLA — **7,20 €**
Elaborada al horno con chocolate blanco, negro y nutella

BOLA DE HELADO — **2,50€/UD**

FRUTA DE TEMPORADA — **6,50 €**

SORBETE DE LIMÓN — **4 €**

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA — **6 €**

inSAVIA