

ESPECIAL
de
NAVIDAD
Desde el 23 de noviembre
al 6 de enero

EL REGALO
ES JUNTARNOS

SAONA



Poder compartir con amigos y familia las fechas más señaladas del año, es algo que en SAONA también queremos celebrar.

Para ello hemos creado una propuesta de menús especiales de Navidad para comidas y cenas con novedades deliciosas que no puedes dejar de probar.

Vas a poder deleitarte con una variedad única de entrantes y principales que podrás acompañar con nuestra mejor selección de vinos.

Además, no tendrás que discutir por el postre ya que todas las opciones incluyen una exquisita degustación de todas nuestras tartas, acompañadas de café y un chupito de licor.

Durante la vigencia de nuestro especial de Navidad todos los grupos de 8 o más personas deberán optar por alguna de estas propuestas tanto en comidas como en cenas.

Navidad Deliciosa

Mediodía y noche
de lunes a domingo

Una propuesta única llena de novedades diseñadas para cautivar todos los sentidos.

Empieza tu celebración compartiendo
6 sabrosos entrantes y una primera bebida:

Croqueta de carbonara (individual) **NUEVO**

Hoja de siso con gyoza de verdura, salsa unagi y mahonesa de wasabi (individual) **NUEVO**

Tartar de fuet con encurtidos (para compartir) **NUEVO**

Almejas con salsa toscana (para compartir) **NUEVO**

Alcachofas confitadas con crema de foie, velo de papada curada y huevo (para compartir) **NUEVO**

Pan con tomate y alioli (para compartir)

Descubre nuevos sabores probando alguno
de nuestros nuevos principales:

Pappardelle con ragut de carne y crema de parmesano **NUEVO**

Canelón de verduras

Solomillo de pollo strogonoff **NUEVO**

Presas Ibéricas con patatas a lo pobre y reducción de Pedro Ximénez

Salmón al horno con salsa yakitori y cuscús de espinaca y portobello **NUEVO**

Arroz meloso de marisco con carabinero (solo mediodía) **NUEVO**

Costillar ibérico cocinado a baja temperatura (solo noche)

Recuerda que si te apetece optar por un principal de nuestra carta, podrás elegirlo como parte del menú. En el caso de tener algún suplemento, se cobrará como adicional

Para la hora del postre te ofrecemos una deliciosa degustación de tartas, café y un chupito de licor:

Tarta banoffee con galleta, plátano, dulce de leche y nata

Tarta cremosa de lima con base de galleta y nata

Tarta de chocolate con nueces

Tarta de queso con mermelada de arándanos

Acompaña tu menú con alguno de
nuestros vinos recomendados:

Montequinto tinto

Viña Arnaiz tinto Ribera del Duero

Azpilicueta tinto

Solar de la Vega blanco

Viña Arnaiz blanco rueda

Nebula blanco

29,95€

**MENÚ CON
1 BEBIDA POR PERSONA**

Incluye cerveza de barril, vino de la casa, refresco o agua, café y un chupito de licor.

39,95€

**MENÚ CON
BARRA LIBRE**

Incluye cerveza de barril, vino de la casa, refrescos y agua durante toda la comida o cena, café y un chupito de licor.

Navidad Mágica

Mediodía de lunes a miércoles
y noche de domingo a miércoles

Para esta propuesta nos inspiramos en los favoritos de Saona pensando en aquellos que son fans de nuestro auténtico sabor a Mediterráneo.

Comienza tu menú disfrutando de 5 deliciosos entrantes para compartir y de una primera bebida:

Croqueta de carbonara (individual) **NUEVO**

Hoja de siso con gyoza de verdura, salsa unagi y mahonesa de wasabi (individual) **NUEVO**

Tartar de fuet con encurtidos (para compartir) **NUEVO**

Ensaladilla rusa con mahonesa de piparras y crujiente de papadum (para compartir)

Pan con tomate y alioli (para compartir)

Deleita tu paladar con uno de nuestros mejores principales:

Canelón de rabo de toro

Canelón de verduras

Solomillo de pollo strogonoff **NUEVO**

Dorada en tempura con orzo marinado en salsa japonesa

Recuerda que si te apetece optar por un principal de nuestra carta, podrás elegirlo como parte del menú. En el caso de tener algún suplemento, se cobrará como adicional.

Y endulza tu experiencia con una exquisita degustación de tartas y un chupito de licor:

Tarta banoffee con galleta, plátano, dulce de leche y nata

Tarta cremosa de lima con base de galleta y nata

Tarta de chocolate con nueces

Tarta de queso con mermelada de arándanos

Acompaña tu menú con alguno de nuestros vinos recomendados:

Montequinto tinto

Viña Arnaiz tinto Ribera del Duero

Azpilicueta tinto

Solar de la Vega blanco

Viña Arnaiz blanco rueda

Nebla blanco

23,95€

**MENÚ CON
1 BEBIDA POR PERSONA**
(Incluye cerveza de barril, vino de la casa, refresco o agua y un chupito de licor)

33,95€

**MENÚ CON
BARRA LIBRE**
Incluye cerveza de barril, vino de la casa, refrescos y agua durante toda la comida o cena, café y un chupito de licor.



25 de diciembre

Mediodía

Un menú creado cuidadosamente con una selección de platos que combina los sabores mediterráneos más tradicionales con un toque de creatividad.

Inicia tu comida con una selección de 6 aperitivos para compartir:

Croqueta de carbonara (individual) **NUEVO**

Hoja de siso con gyoza de verdura, salsa unagi y mahonesa de wasabi (individual) **NUEVO**

Tartar de fuet con encurtidos (para compartir) **NUEVO**

Almejas con salsa toscana (para compartir) **NUEVO**

Alcachofas confitadas con crema de foie, velo de papada curada y huevo (para compartir) **NUEVO**

Pan con tomate y alioli (para compartir)

Deléitate con uno de nuestros platos principales:

Arroz meloso de marisco con carabinero **NUEVO**

Pappardelle con ragut de carne y crema de parmesano **NUEVO**

Canelón de verduras

Solomillo de pollo strogonoff **NUEVO**

Presa Ibérica con patatas a lo pobre y reducción de Pedro Ximénez

Salmón al horno con salsa yakitori y cuscús de espinaca y portobello **NUEVO**

Termina tu experiencia con una deliciosa selección de postres acompañado con una copa de cava:

Tarta banoffee con galleta, plátano, dulce de leche y nata

Tarta cremosa de lima con base de galleta y nata

Tarta de chocolate con nueces

Tarta de queso con mermelada de arándanos

Acompaña tu menú con alguno de nuestros vinos recomendados:

Montequinto tinto

Viña Arnaiz tinto Ribera del Duero

Azpilicueta tinto

Solar de la Vega blanco

Viña Arnaiz blanco rueda

Nebla blanco

45,95€

INCLUYE BARRA LIBRE DURANTE LA COMIDA
(cerveza de barril, vino de la casa, refrescos y agua), una copa de cava y café.

Consulta nuestro menú infantil especial para este día.

Nochevieja

Cena

Celebra la última noche del año con nuestra propuesta más especial. Te ofrecemos además las tradicionales uvas, cotillón y una copa de cava.

Empieza tu cena disfrutando de 6 sabrosos entrantes para compartir:

Croqueta de carbonara (individual) **NUEVO**

Hoja de sisho con gyoza de verdura, salsa unagi y mahonesa de wasabi (individual) **NUEVO**

Tartar de fuet con encurtidos (para compartir) **NUEVO**

Almejas con salsa toscana (para compartir) **NUEVO**

Alcachofas confitadas con crema de foie, velo de papada curada y huevo (para compartir) **NUEVO**

Pan con tomate y alioli (para compartir)

Disfruta de uno de nuestros platos principales con la variedad más exquisita de sabores:

Pappardelle con ragut de carne y crema de parmesano **NUEVO**

Canelón de verduras

Solomillo de pollo strogonoff **NUEVO**

Costillar ibérico cocinado a baja temperatura

Presa Ibérica con patatas a lo pobre y reducción de Pedro Ximénez

Salmón al horno con salsa yakitori y cuscús de espinaca y portobello **NUEVO**

Concluye tu velada con nuestras irresistibles tartas, café y un chupito de licor:

Tarta banoffee con galleta, plátano, dulce de leche y nata

Tarta cremosa de lima con base de galleta y nata

Tarta de chocolate con nueces

Tarta de queso con mermelada de arándanos

Acompaña tu menú con alguno de nuestros vinos recomendados:

Montequinto tinto

Viña Arnaiz tinto Ribera del Duero

Azpilicueta tinto

Solar de la Vega blanco

Viña Arnaiz blanco rueda

Nebla blanco

55,95€

INCLUYE BARRA LIBRE DURANTE LA CENA

(cerveza de barril, vino de la casa, refrescos y agua), una copa de cava, uvas, cotillón y café.

Disponible en Saona Casino, Saona Blasco Ibáñez, Saona Zurbarán, Saona Ortega y Gasset, Saona Triana y Saona Aribau



1 de enero

Mediodía

Un menú cuidadosamente elaborado donde se fusionan las tendencias culinarias más innovadoras con los sabores auténticos del Mediterráneo.

Empieza tu comida compartiendo 6 exquisitos entrantes y una primera bebida:

Croqueta de carbonara (individual) **NUEVO**

Hoja de siso con gyoza de verdura, salsa unagi y mahonesa de wasabi (individual) **NUEVO**

Tartar de fuet con encurtidos (para compartir) **NUEVO**

Almejas con salsa toscana (para compartir) **NUEVO**

Alcachofas confitadas con crema de foie, velo de papada curada y huevo (para compartir) **NUEVO**

Pan con tomate y alioli (para compartir)

Elige entre uno de nuestros deliciosos principales:

Arroz meloso de marisco con carabinero **NUEVO**

Pappardelle con ragut de carne y crema de parmesano **NUEVO**

Canelón de verduras

Solomillo de pollo strogonoff **NUEVO**

Pluma ibérica con patatas a lo pobre y reducción de Pedro Ximénez

Salmón al horno con salsa yakitori y cuscús de espinaca y portobello **NUEVO**

Recuerda que si te apetece optar por un principal de nuestra carta, podrás elegirlo como parte del menú. En el caso de tener algún suplemento, se cobrará como adicional

Completa tu comida con una sabrosa degustación de tartas y un chupito de licor:

Tarta banoffee con galleta, plátano, dulce de leche y nata

Tarta cremosa de lima con base de galleta y nata

Tarta de chocolate con nueces

Tarta de queso con mermelada de arándanos

Acompaña tu menú con alguno de nuestros vinos recomendados:

Montequinto tinto

Viña Arnaiz tinto Ribera del Duero

Azpilicueta tinto

Solar de la Vega blanco

Viña Arnaiz blanco rueda

Nebla blanco

29,95€

**MENÚ CON
1 BEBIDA POR PERSONA**

(Incluye cerveza de barril, vino de la casa, refresco o agua, café y un chupito de licor)

39,95€

**MENÚ CON
BARRA LIBRE**

Incluye cerveza de barril, vino de la casa, refrescos y agua durante toda la comida o cena, café y un chupito de licor.

Consulta nuestro menú infantil especial para este día.

6 de enero

Mediodía

Un menú diseñado para seducir a los paladares más exigentes, donde fusionamos las últimas tendencias culinarias con los sabores más tradicionales del mediterráneo.

Empieza tu celebración compartiendo 6 sabrosos entrantes y una primera bebida:

Croqueta de carbonara (individual) **NUEVO**

Hoja de sisho con gyoza de verdura, salsa unagi y mahonesa de wasabi (individual) **NUEVO**

Tartar de fuet con encurtidos (para compartir) **NUEVO**

Almejas con salsa toscana (para compartir) **NUEVO**

Alcachofas confitadas con crema de foie, velo de papada curada y huevo (para compartir) **NUEVO**

Pan con tomate y alioli (para compartir)

Descubre nuevos sabores probando alguno de estos principales:

Arroz meloso de marisco con carabinero **NUEVO**

Pappardelle con ragut de carne y crema de parmesano **NUEVO**

Canelón de verduras

Solomillo de pollo strogonoff **NUEVO**

Pluma ibérica con patatas a lo pobre y reducción de Pedro Ximénez

Salmón al horno con salsa yakitori y cuscús de espinaca y portobello **NUEVO**

Recuerda que si te apetece optar por un principal de nuestra carta, podrás elegirlo como parte del menú. En el caso de tener algún suplemento, se cobrará como adicional

Para la hora del postre te ofrecemos una deliciosa degustación de tartas, café y un chupito de licor:

Tarta banoffeee con galleta, plátano, dulce de leche y nata

Tarta cremosa de lima con base de galleta y nata

Tarta de chocolate con nueces

Tarta de queso con mermelada de arándanos

Acompaña tu menú con alguno de nuestros vinos recomendados:

Montequinto tinto

Viña Arnaiz tinto Ribera del Duero

Azpilicueta tinto

Solar de la Vega blanco

Viña Arnaiz blanco rueda

Nebla blanco

29,95€

MENÚ CON 1 BEBIDA POR PERSONA
(Incluye cerveza de barril, vino de la casa, refresco o agua, café y un chupito de licor)

39,95€

MENÚ CON BARRA LIBRE
Incluye cerveza de barril, vino de la casa, refrescos y agua durante toda la comida o cena, café y un chupito de licor.

Consulta nuestro menú infantil especial para este día.



CONDICIONES DE RESERVAS:

Estos menús son obligatorios para reservas de 8 personas o más. Para confirmar tu reserva, deberás facilitar datos de tu tarjeta de débito/crédito para abonar un 20% del importe total del menú como anticipo de confirmación.

Si se quiere un cambio de Menú Navidad Mágica a Menú Navidad Deliciosa, se deberá confirmar la modificación al menos 24 horas antes de la reserva.

Estos menús tendrán 105 minutos asociados a su reserva de estancia en el restaurante.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN:

Las reservas podrán cancelarse hasta 24 horas antes de su celebración para reservas de menos de 8 comensales. Las reservas de 8 o más comensales podrán cancelarse 48 horas antes de su celebración. En caso de cancelarse posteriormente, Grupo Saona se reserva el derecho a no reembolsar el importe abonado con anterioridad.