SAUCCO
restaurante

ENTRANTES

Garbanzos pedrosillanos guisados con costillas de cerdo duroc, garnacha y longaniza de Graus

Tagliatelle fresco a la trepánese con pesto de almendras tostadas, pecorino y tomate maduro (suplemento +2,5€)

Puerros confitados en aceite de oliva virgen extra y terminados a la brasa con salsa romescu emulsionada y almendras laminadas tostadas

Provolone asado sobre salsa de tomate frito italiano casera y orégano

PRINCIPALES

Entrecote de vaca gallega a la brasa con piquillos confitados y patatas fritas naturales (suplemento +3,5€)

Solomillo de cerdo duroc a la brasa con salsa robert trufada y boniato a la brasa con mantequilla y lima

Lomo de lubina a la plancha con salsa meniere y cremoso de patata emulsionado con AOVE de Jaén (suplemento +3€)

Merluza rebozada en panko sobre crema de coliflor asada a la brasa, mantequilla y mayonesa de limón

POSTRES

Tarta de queso cremosa Saucco con culis casero de frutos del bosque y pistacho.

Tarta de chocolate semicocida con chantilly y vainilla (suplemento +1,5€)

Panacota de pistacho receta tradicional italiana y caramelo salado

Mousse de limón sobre mezcla de frutos secos y dátiles picados

27,90 € Menú completo (Iva incluido)
23,50 € Medio menú (Iva incluido)

*Incluye servicio de agua, vino y selección de panes.
*Este menú estará disponible en el servicio de comidas y será a mesa completa.
*Los fines de semana y festivos el precio de menú será de 32,90€ y del medio menú 26,50€