

A més...

*Tenim
Foie d'alta qualitat*

**Per emportar a casa i
sorprendre els teus
convidats estos Nadal**

Sol·licita'l!

SÀEZ Restaurant

Telf. 96 225 71 58

Vallada (València)

*Especial
Nadals a Sàez
2018*



14 i 15 de desembre de 2018

Sàez a la Tapa

- Amanida de pollastre a l'ast amb guacamole, poma, vinagreta de llima i kimchi
- Tosta d'oli d'oliva amb cevitxe de boqueró i cítrics de l'ombria, melmelada de tomaca amb vainilla i formatge feta
 - Gyoza de gamba amb bolets, glacejada amb el seu *ajillo* i maionesa d'all negre
- Taco mexicà de *carnitas* amb xile xipotle, adobat de ceba roja i guacamole
- Arròs melós de calamar amb manetes de porc
 - Costella lacada amb parmentier de creïlles
 - Pastís de formatge, dolç de llet i fruits rojos

15,99 euros

(beguda i cafè a banda. Pa inclòs)



Dinars i sopars d'empresa

- Els nostres snacks "glisini de formatge roquefort amb xips de moniato i xirivia"

PER A COMENÇAR:

- Amanida de confit d'ànec amb poma i mostassa
- Pastís de moniato amb foie i mistela
- Gambes a l'all suau amb parmentier de creïlles torrades, ceba adobada i maionesa de llima

- Delícies de sèpia amb lletons de vedella de llet i kimchi

COM A PLAT PRINCIPAL (A escollir entre):

- Arrossos (per a taules completes i a mig dia. A escollir entre els nostres arrossos tant melosos com secs)
- Carrillera de porc ibèric a baixa temperatura amb parmentier de creïlles i carxofes saltades
- Abadejo confitat amb oli d'all i carbó amb verdures escalivades i cruixent d'all negre.
- Entrecot de vedella gallega amb creïlles al punt de fregit (Suplement de 4,60€)

PER A FINALITZAR

- Couland de xocolata amb gelat de vainilla i fruits secs garrapinyats

19.00 euros (beguda i cafè a banda. Pa inclòs)

25 i 26 de desembre

Els nostres snacks "glisini de formatge roquefort amb xips de moniato i xirivia"

PER A COMENÇAR:

- Assortiment d'ibèrics amb formatge curat d'ovella
- El nostre foie micuit amb melmelades i crema de torró
- Polp amb parmentier de creïlla torrada
 - Delícies de sèpia amb lletons de vedella de llet i kimchi

COM A PLAT PRINCIPAL

- Putxero nadalenc de la iaia amb la seua guarnició i pilota inclosa

PER A FINALITZAR

- Sorbet de llima i albarsana amb cava
 - Mousse de torró amb fruits secs garrapinyats i xocolate
 - Assortiment nadalenc

27.90 euros (beguda i cafè a banda. Pa inclòs)



Cap d'any 2018-2019

Per emportar

- Els nostres snacks "glisini de formatge roquefort amb xips de moniato i xirivia"

PER A COMENÇAR

- Assortiment d'ibèrics (xoriç, saltxitxó i llom embotit)
 - Pernil de *bellota* "tall especial a ganivet"
 - Taula de formatges
- El nostre foie micuit amb confitures i crema de torró
 - 3 gambes i 2 cigales bullides

PLAT PRINCIPAL (A escollir entre)

- Bacallà confitat amb oli d'all i carbó amb verdures escalivades i cruixent d'all negre
- Carrillera de porc ibèric a baixa temperatura amb parmentier de creïlles i carxofetes saltades


PER A FINALITZAR

- Panna cotta de torró amb fruits secs garrapinyats i stracciatella de xocolata
 - Raïm de la sort

29.90 euros (inclou pa, borsa de cotilló i raïm de la sort))



19



Reis: 5 i 6 de gener

Detall del xef

- Pastís de moniato amb foie i mistela
- Tàrtar de salmó amb mango, guacamole i adobat de ceba
 - Gyoza de gamba i bolets, maionesa d'all negre, puré de creïlles i salsa americana
- Delícies de sèpia amb lletons de vedella de llet i kimchi

PLATS PRINCIPALS:

- Arrossos (per a taules completes i a mig dia. A escollir entre els nostres arrossos tant melosos com secs)
- Corder a baixa temperatura amb puré de carbasses
- Abadejo confitat amb oli d'all i carbó amb verdures escalivades i cruixent d'all negre.
- Entrecot de vedella gallega amb creïlles al punt de fregit (Suplement de 4,60€)

PER A FINALITZAR

- Couland de xocolata amb gelat de vainilla i fruits secs garrapinyats
 - Tortell de Reis

19,00 euros (beguda i cafè a banda. Pa inclòs)