

(11:00hs - 18:00hs)

SAÔKO
Restaurant & Lounge Club

MENÚ DE MEDIODÍA – LUNCH TIME MENU – MENÚ MIGDIA

PRIMEROS – STARTERS – ENTRANTS

SUSHI FUSIÓN: MONTADITO DE TARTAR DE SALMÓN SOBRE ROLLO DE ARROZ
SUSHI FUSION: SALMON TARTAR ON A RICE ROLL
SUSHI FUSIÓ: MONTADITO DE TARTAR DE SALMÓ SOBRE ROTLLET D'ARRÒS

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS A LA BOLOÑESA CON BECHAMEL DE COCO Y SALSA ROQUEFORT
PIQUILLO PEPPERS STUFFED WITH BOLOGNESE ACCOMPANIED WITH COCONUT BECHAMEL AND ROQUEFORT SAUCE
PEBROTS DEL PIQUILLO FARCITS A LA BOLONYESA AMB BEIXAMEL DE COCO I SALA ROCAFORT

LENTEJAS NEGRAS BELUGA ESTOFADAS CON JAMÓN Y CHORIZO
BELUGA BLACK LENTILS STEW WITH HAM AND SPICY PORK SAUSAGE
LLENTIES NEGRES BELUGA ESTOFADES AMB PERNIL I XORIÇO

ESCALIVADA MIXTA DE VERDURAS CON QUESO DE CABRA GRATINADO Y MIEL DE CAÑA (GF)
ROASTED VEGETABLES MIX WITH GOAT CHEESE GRATIN AND CANE HONEY
ESCALIVADA MIXTA DE VERDURES AMB FORMATGE DE CABRA GRATINAT I MEL DE CANYA



SEGUNDOS – MAIN COURSES – SEGONS

WOK DE CERDO GLASEADO EN MIEL, MOSTAZA Y OKRA FRESCA DE ASIA CON ARROZ JAZMÍN
WOK OF PORK GLAZED IN HONEY, MUSTARD AND FRESH OKRA FROM ASIA WITH JASMINE RICE
WOK DE PORC GLACEJAT EN MEL, MOSTASSA I OKRA FRESCA D'ÀSIA AMB ARRÒS GESSAMÍ

TAGLIATELLE AL POMODORO CON TOMATES CHERRY Y PARMESANO
TAGLIATELLE AL POMODORO WITH CHERRY TOMATOES AND PARMESAN
TAGLIATELLE AL POMODORO AMB TOMÀQUETS CHERRY I PARMESÀ

PESCADO DE LA LONJA CON PATATAS PANADERAS,
CRUDITÉ DE BROTES Y VERDURITAS CON SALSA PEREJIL (GF)
FISH OF THE DAY WITH SLICED POTATOES,
SPROUTS AND VEGETABLES CRUDITÉ WITH PARSLEY SAUCE
PEIX DE LA LLOTJA AMB PATATES PANADERES,
CRUDITÉ DE BROTS I VERDURETES AMB SALSA DE JULIVERT



CORTES DE ENTRECOT DE VACA GALLEGA CON SALSA DE PIMIENTAS Y SETAS CON VERDURAS A LA PLANCHA (+4€) (GF)
SLICES OF GALICIAN BEEF ENTRECOTE WITH PEPPERS SAUCE, MUSHROOMS AND GRILLED VEGETABLES (+4€)
TALLS D'ENTRECOTS DE VACA GALLEGA AMB SALSA DE PEBRES I BOLETS AMB VERDURES A LA PLANXA (+4€)



POSTRES – DESSERTS – POSTRES

TIRAMISÚ CON FRUTOS DEL BOSQUE
TIRAMISU WITH WILD BERRIES
TIRAMISÚ AMB FRUITES DEL BOSC

STRUDEL DE MANZANA CON MACEDONIA DE FRUTAS Y HELADO DE YOGUR
APPLE STRUDEL WITH FRUIT SALAD AND YOGURT ICE CREAM
STRUDEL DE POMA AMB MACEDÒNIA DE FRUITES I GELAT DE IOGURT

FRUTA DE TEMPORADA (GF)
FRESH SEASONAL FRUIT
FRUITA DE TEMPORADA



HELADO DEL DIA
ICE CREAM OF THE DAY
GELAT DEL DIA

MENU: 16,50€

(IVA INCLUIDO, VAT INCLUDED, IVA INCLÒS) Fines de semanas y festivos / Weekends and Holidays 21,50€ (HORARIO: 11:00hs a 17:00hs)
Una bebida y un café incluido / One beverage and one coffee included / Una beguda i un café inclòs