



MENÚS DE GRUPO

2025-2026

LA SAVINA
ms

Puerto

PARA COMPARTIR

Pan de coca con tomate

Nuestra ensaladilla rusa

Croqueta de jamón de bellota (u/p)

Alcachofa en flor a la plancha con romesco (u/p)

PRINCIPAL A elegir

Arroz del Senyoret (mínimo 2 pax)

Arroz negro con sepia (mínimo 2 pax)

Secreto ibérico con parmentier y demiglacé

Pescado del día al horno

POSTRE

Tarta de queso

Café/Té/Infusión

BEBIDAS Dos consumiciones por persona

Agua/Refresco/Cerveza/Copa de vino blanco o tinto

60€/p.p.

Condiciones generales: Precio con IVA (10%) incluido. Bebidas no incluidas, se cobrarán aparte. Mínimo 4 comensales (con mismo menú). Primera ración de pan y aperitivo de cortesía incluidos en el precio. Solo se admiten cambios por alergias o intolerancias. Confirmación de menús y alergias con 72h de antelación. Modificaciones que requieran reelaboración podrán incrementar el precio. No se admiten cancelaciones ni modificaciones una vez confirmada la reserva. Retrasos de más de 30 min pueden perder la reserva. La mesa se asignará según la disponibilidad del servicio. La reserva no se garantiza hasta pagar la señal. Duración del servicio: 75 min aprox. Comunicaciones relacionadas con la reserva, sólo por vía e-mail.

SOLICITE PRESUPUESTO PARA HACER SU RESERVA:
reservas@lasavinarestaurante.com

Mar

PARA COMPARTIR

Burrata con cherrys asados

Croqueta de jamón de bellota (u/p)

Buñuelo de bacalao (u/p)

Chipirones con mayo-lima

PRINCIPAL A elegir

Paella Valenciana (mínimo 2 pax)

Arroz de secreto y piquillos (mínimo 2 pax)

Entrecot de rubia gallega

Pescado del día al horno

POSTRE

Tarta de chocolate 72%

Café/Té/Infusión

BEBIDAS Dos consumiciones por persona

Agua/Refresco/Cerveza/Copa de vino blanco o tinto

70€/p.p.

Condiciones generales: Precio con IVA (10%) incluido. Bebidas no incluidas, se cobrarán aparte. Mínimo 4 comensales (con mismo menú). Primera ración de pan y aperitivo de cortesía incluidos en el precio. Solo se admiten cambios por alergias o intolerancias. Confirmación de menús y alergias con 72h de antelación. Modificaciones que requieran reelaboración podrán incrementar el precio. No se admiten cancelaciones ni modificaciones una vez confirmada la reserva. Retrasos de más de 30 min pueden perder la reserva. La mesa se asignará según la disponibilidad del servicio. La reserva no se garantiza hasta pagar la señal. Duración del servicio: 75 min aprox. Comunicaciones relacionadas con la reserva, sólo por vía e-mail.

SOLICITE PRESUPUESTO PARA HACER SU RESERVA:
reservas@lasavinarestaurant.com

Calma

PARA COMPARTIR

Gambitas rojas al ajillo
Gilda XXL (u/p)
Buñuelo de bacalao (u/p)
Huevos rotos con sobrasada

PRINCIPAL A elegir

Arroz meloso de gambón y chipirón (mínimo 2 pax)
Fideuá o arroz de carabinero (mínimo 2 pax)
Solomillo de ternera con foie
Pescado del día al horno

POSTRE

Torrija caramelizada
Café/Té/Infusión

BEBIDAS Dos consumiciones por persona

Agua/Refresco/Cerveza/Copa de vino blanco o tinto

80€/p.p.

Condiciones generales: Precio con IVA (10%) incluido. Bebidas no incluidas, se cobrarán aparte. Mínimo 4 comensales (con mismo menú). Primera ración de pan y aperitivo de cortesía incluidos en el precio. Solo se admiten cambios por alergias o intolerancias. Confirmación de menús y alergias con 72h de antelación. Modificaciones que requieran reelaboración podrán incrementar el precio. No se admiten cancelaciones ni modificaciones una vez confirmada la reserva. Retrasos de más de 30 min pueden perder la reserva. La mesa se asignará según la disponibilidad del servicio. La reserva no se garantiza hasta pagar la señal. Duración del servicio: 75 min aprox. Comunicaciones relacionadas con la reserva, sólo por vía e-mail.

SOLICITE PRESUPUESTO PARA HACER SU RESERVA:
reservas@lasavinarestaurant.com



VEN A VISITARNOS

Av. Juan Antonio Samaranch, 67

28055 Madrid (Valdebebas)

T: 914 537 798

E: info@lasavinarestaurante.com

**Tu refugio mediterráneo en Madrid.
La Savina: de puerto, mar y calma.**

www.lasavinarestaurante.com

