

Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: - (1975)
Heft: 11

Artikel: Un restaurante internacional : Savarin Snack
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-910827>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 03.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

un restaurante internacional

SAVARIN SNACK

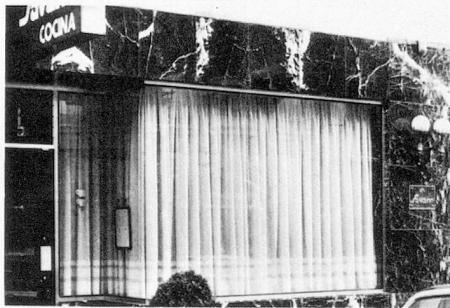
Casi todo el mundo está de acuerdo en que los meses de verano son los más indicados para viajar y hacer turismo. España, país turístico por excelencia, se ve durante estos meses inundado por una auténtica avalancha de turistas, que llegan hasta los más recónditos lugares de la Península.

Viajar lleva consigo a veces pequeños inconvenientes. Uno de ellos es el que se refiere al cambio de comidas. Nuestro estómago, acostumbrado a unos hábitos determinados, se encuentra en estas fechas ante la aventura de entrar en un restaurante nuevo, con la consiguiente inseguridad que entraña lo desconocido.

Un restaurante que hace honor a su nombre

Nosotros aconsejamos a todos los que gustan de viajar por el Norte de España, y especialmente por la provincia de Asturias, que no dejen de visitar el Restaurante Snack Savarin, en la calle de Asturias, dentro del casco urbano de Oviedo. Allí encontrarán la seguridad que les falta cuando se deciden a entrar en un restaurante que les es desconocido.

Savarin Snack tiene para todo aquel que se acerque a su establecimiento una carta completa, y con un elevado grado de calidad. Allí se puede disfrutar auténticamente del noble arte de la cocina. Todo ello rodeado de un ambiente muy agradable, donde cada cosa está en su sitio.



Bajo la inefable inspiración del libro «divino» de Brillat Savarin (una auténtica fisiología del buen gusto), se nos ofrecen los más variados y apetitosos menús. Siendo de destacar, además, el especial cuidado de la casa en lo que se refiere a la buena comida internacional, lo que hará que el turista extranjero pueda disfrutar de sus platos favoritos a muchos kilómetros de su lugar habitual.

Tradicional cocina asturiana

El recuerdo de todos los que han pasado por Savarin Snack se encuentra llamado por la tradicional cordialidad asturiana, que tiene en este establecimiento uno de sus más importantes representantes.

Tras el inevitable peregrinar turístico, resulta sumamente reconfortante para el cansado viajero el que establecimientos de la categoría de Snack Savarin deleiten su merecido descanso.

Cocina

Postre de peras



INGREDIENTES: Frutas variadas (del tiempo o de conserva), 100 gr. de nata batida con una cucharada de azúcar.

PREPARACION: Se hace una mezcla con la nata y las frutas perfectamente troceadas, dejando que la capa de encima sea únicamente de nata para poderla adornar con pequeños trozos de piña o con cerezas confitadas. Verdaderamente rápido y fácil de preparar, además de ser muy indicado para estas fechas.

Macedonia blanca

INGREDIENTES: Salsa de chocolate, 150 gr. de azúcar, 4 yemas de huevo, una punta de vainilla, 500 gr. de nata batida y 6 peras.

PREPARACION: Las yemas se baten con la punta de vainilla. Las yemas y el azúcar se le añaden a la nata, y todo ello se pone en un recipiente de cristal, procurando que sea de forma cóncava. Se colocan encima las 6 peras al natural, y se cubre todo con salsa de chocolate. Para hacer esta salsa se emplean 100 gr. de chocolate con una taza de leche (la taza de tamaño café), y se hierve en un recipiente. Aunque aquí la cocina entra en funciones, el plato es sencillo de preparar y el resultado merece la pena.

Heró Qualité Lenzbourg

Los beneficios de una gran marca

- Confituras
- Jaleas de zumo natural
- Frutas en almibar
- Zumos
- Hortalizas
- Encurtidos agrídulces
- Platos precocinados
- Patés y Foie-gras

Permítase **Heró** y quedará satisfecho



INTERFISCAL S. L.

Ofrece asesoramientos fiscales internacionales para empresas y particulares en conjunto con profesionales en varias ciudades del extranjero.

c/ Félix Boix 18, 1º, Madrid 16
Tel. 457.39.52/53, 457.49.60:
Sr. Chapatte.