



## TAPAS ELABORADAS

NUESTRAS FAMOSAS PATATAS BRAVAS	3.50
MINI HAMBURGUESA DE TERNERA	3.00
Con crema de chedar y cebolla frita	
MOLLETE DE PANCETA GLASEADA	4.00
Pepino encurtido y mahonesa japo	
CARRILLERA IBÉRICA	3.50
Sobre crema de patata	
CANELÓN DE POLLO TRUFADO	4.00
Con bechamel de foie	
PERRITO DE RABO DE TORO KIMCHI	4.50
Y TEMPURA	
PEPITO DE CHULETA	11.00
Mahonesa de piparra y pimiento asado	
BOCATA DE COSTILLA DE TERNERA	10.00
A baja temperatura con encurtidos	

\*SUPLEMENTO TERRAZA 0.50 CENT. POR TAPA

## PRODUCTO DE MERCADO

	1/2	RACIÓN
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA BLAZQUEZ	13.00	22.00
LOMITO DE PRESA IBÉRICO DE BELLOTA BLAZQUEZ	13.00	22.00
QUESOS DE SALAMANCA	9.00	17.00
ANCHOA CATALINA Doble cero (Santoña)		23.00
ANCHOA LOPEZ Serie oro (PREMIUM)	13.00	25.00
SUPLEMENTO PAN DE CRISTAL Y TOMATE		2.00

# CARTA

## ARROCES

RISOTTO A LA CARBONARA 7.50 14.00

Con presa ibérica a baja temperatura

ARROZ AL HORNO 18.00

Con chuleta de vaca

ARROZ DEL MAR 16.00

Con cangrejo de caparazón blando en tempura

## AL CENTRO

1/2 RACIÓN

ENSALADA DE BURRATA 13.50  
Con tomate asado y albahaca

ENSALADA DE COGOLLOS, 13.50  
Ventresca y pimiento asado

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 5.00 10.00

ALCACOFAS EN TEMPURA 8.50 15.90  
Con salsa tártara

HUEVOS ROTOS CON CARABINERO 17.80

STEAK TARTAR DEL SASTRE 8.50 17.80

TARTAR DE ATÚN ROJO 9.80 19.50  
Con guacamole y cebolla frita

LIMAS CON DADOS 17.50  
De atún rojo y kimchi

DUMPLIN DE POLLO FRITO 6.50 12.00  
Con mahonesa kabayaki y salsa yuzu

PULPO CON PATATAS 21.00  
Meneadas

VERDURAS SALTEADAS 7.00 14.00  
Al ajillo

## GUISOS DEL CHEF

1/2 RACIÓN

CALLOS TRADICIONALES 8.00 15.00

MANITAS A LA PLANCHA 7.50 15.00

Sobre ragut de gambas

RABO DE TORO GUISADO 8.80 16.00  
Pure robuchon y demi glase

CARRILLERA IBÉRICA 14.00

Guisada sobre crema de patata y chips al pimentón

# LA SASTRERÍA

## PESCADOS

### LENGUADO AL HORNO

Con verduras salteadas

22.00

### ATÚN ROJO PLANCHA

Puré de aji amarillo y tomate semi seco

21.00

## POSTRES CASEROS

### COULANT DE CHOCOLATE VALRHONA

Con helado de mango (12m)

6.50

### TORRIJA A LA FRANCESA

Toffe de Baileys y helado de yogurt búlgaro

6.50

### TARTA DE QUESO AL HORNO

Con helado de fresa

6.50

### MILHOJAS DE MASCARPONE

Dulce de leche y frutos rojos

6.00

## CARNES

1/2 RACIÓN

### ENTRECOT DE TERNERA Y SUS PATATAS

22.00

### SOLOMILLO DE VACA

Patata trufada y setas

23.00

### SECRETO IBÉRICO

Con mojo picón y patata de tortilla

10.00 19.00

### CHULETA DE VACA VIEJA

(Mínimo 60 días de maduración)

48€/KG

MULAS 

mahou 

jamones  
Blázquez 