LA×SASTRERÍA

del mercado × *Atelier* gastronómico

Nuestras Tapas

1,3,11	★ Las famosas bravas del sastre la fusión perfecta entre salsa brava y suave alioli	4,50 €
1,3,6,7,10	Mini Hamburguesa de ternera con crema cheddar y cebolla frita	3,40 €
1,7	Lasaña ibérica crujiente con boloñesa y bechamel de chorizo	5,00 €
1,3,4	Croquetón de chipirón en su tinta con emulsión de ajo perejil	4,50 €
1,6,14	Mollete andaluz de panceta glaseada con pepino encurtido y kimchi	5,00 €

*Nuestras tapas sólo se sirven en barra y terraza

Entre Pan & Pan

1,3	★ Brioche de solomillo de vaca, huevo de codorniz y mahonesa trufada	9,00 €
1,3,10	Brioche de pastrami ibérico Torreón con mahonesa japonesa y encurtidos	10,00 €
1,3,6,14	Brioche de pulled pork ibérico con encurtidos caseros	10,00 €
1,3,14	★ Pepito de chuleta de vaca madurada con pimiento asado y mahonesa de piparras	11,00 €

Del Mercado

		M	XL
	Jamón de Bellota Ibérico de Admiración Blázquez	14,00 €	23,00 €
★	Lomo de Bellota Ibérico Único de Blázquez	14,00 €	23,00 €
	Queso de Salamanca con nueces y mermelada de uva	9,00 €	17,00 €
4	Anchoa Catalina Premium de Santoña en AOVE		24,00 €
1	Pan Cristal con tomate natural		3,20 €
12	Mejillones gallegos a conserveira (6/8 piezas)		14,00 €
4,14	Nuestra Gilda Casera un clásico del atelier		2,00 €

Platos Fríos

3,4,6	Ensaladilla rusa Atelier con huevas de tobiko y piparra	7,50 €	15,50 €
	Ensalada de burrata con pétalos de tomate asado		14,50 €
1,3,4,6,14	Ensalada de tataki de atún rojo con mahonesa de albahaca y helado de mango		16,00 €
4,14	Ensalada de brotes tiernos con ventresca, pimiento asado y cebolla		13,00 €
1,3,4,6	Sashimi de atún rojo con AOVE, soja y maíz frito	12,00 €	23,50 €
1,4,6	Tartar de atún rojo con soja y guacamole	11,00 €	22,00 €
1,3,6,10	Steak tartar de solomillo de vaca picado al momento	13,00 €	25,50 €

El Atelier de Arroces

1,6,7	Risotto a la carbonara con presa a baja temperatura	7,50 €	14,50 €
14	Arroz al horno de chuleta Blázquez con siracha de pimientos del Padrón		15,50 €

95

SERVICIO DE PAN DE ARAPILES +2€/PAX. SUPLEMENTO DE TERRAZA Y COMEDOR +0,50€/TAPA Y PLATO
NUESTROS PLATOS DEL MENÚ PUEDEN CONTENER ALÉRGENOS O TRAZAS DE ELLOS, POR FAVOR CONSULTE AL PERSONAL DE SALA.

Vamos al
centro

		M	XL
1,3,4,7	★ Huevos rotos con carabinero		19,50 €
1,3,7	Croquetas caseras de jamón ibérico (M: 5 ud. / XL: 10 ud.)	6,00 €	11,00 €
6,14	★ Tataki de picaña madurada con escalivada y mojo cubano		17,00 €
1,3,14	Dumpling de buey con emulsión de piquillo y ají amarillo (M: 5 ud. / XL: 10 ud.)	8,00 €	16,00 €
1,3	★ Buñuelos crujientes de chichas Blázquez y huevo de codorniz frito (M: 2 ud. / XL: 4 ud.)	5,00 €	10,00 €
6	Wok de presa ibérica Blázquez con setas y kimchi	9,00 €	18,00 €
1	Callos de la abuela Victoria Casado, melosos y su toque picantón	7,00 €	14,00 €
1,3,6,12	Zamburiñas con pisto japo y mahonesa cítrica	7,00 €	14,00 €
7,14	Terrina de foie a la pimienta con maíz e higo	9,00 €	18,00 €
8	Alcachofas plancha con papada ibérica Blázquez y almendra	10,00 €	19,00 €
4	★ Pulpo gallego a feira sobre patatas meneadas		22,00 €
1,6	Verduras de temporada en tempura de soja	8,00 €	15,00 €
1,3,7	Plato infantil: lomo ibérico adobado Blázquez, croquetas de jamón y sus patatas		10,00 €

Nuestros
pescados y carnes

1,4	Bacalao El Barquero al pilpil con sus cocochas en tempura	22,50 €
1,4,14	Lomo de rodaballo negro con salsa bilbaína (2 pax.)	28,00 €
1	★ Entrecot de vaca La Valmuza con patatas fritas	24,50 €
1,14	Solomillo de vaca La Valmuza con guiso de setas y chips de loto	24,00 €
7,14	★ Codillo de ternera a 82º glaseado con puré trufado y maíz baby	22,00 €
1,8	Lingote de cochinillo deshuesado ibérico con ajoblanco, manzana y demiglace de tostón	22,00 €
	Chuleta de vaca La Valmuza madurada 50 días con sus patatas	56,00 €/Kg

Atelier de
postres caseros

1,7	Coulant de chocolate Varlhona con helado de vainilla (12 minutos)	7,00 €
1,3,7	★ Tarta de queso al horno con helado de fresa	7,00 €
1,3,7	Torrija a la francesa con toffe de Bailey´s y helado de yogurt búlgado	7,00 €
	Piña flambeada con helado de hierbabuena	7,50 €
	Terrina de helado de fresa, vainilla o chocolate (1 unidad)	4,00 €

1 GLUTEN · 2 CRUSTÁCEOS · 3 HUEVOS · 4 PESCADO · 5 CACAHUETES · 6 SOJA · 7 LÁCTEOS
8 FRUTOS DE CÁSCARA · 9 APIO · 10 MOSTAZA · 11 SÉSAMO · 12 MOLUSCOS · 13 ALTRAMUCES · 14 SULFITOS

SERVICIO DE PAN DE ARAPILES +2€/PAX. SUPLEMENTO DE TERRAZA Y COMEDOR +0,50€/TAPA Y PLATO
NUESTROS PLATOS DEL MENÚ PUEDEN CONTENER ALÉRGENOS O TRAZAS DE ELLOS, POR FAVOR CONSULTE AL PERSONAL DE SALA.