

LA SASTRERÍA

del mercado *Atelier* gastronómico

MENÚS

navidad



M E N Ú
a l g o d ó n

×

A P E R I T I V O

Croqueta de jamón ibérico

E N T R A N T E S A L C E N T R O

Ensalada de brotes tiernos con ventresca, pimientos asados y cebolla

Wok de presa ibérica con setas y kimchi

S E G U N D O I N D I V I D U A L

(A ELEGIR)

Bacalao al pilpil y patata panadera

Puntas de solomillo con parmentier de setas y seta de cardo en tempura

P O S T R E I N D I V I D U A L

Nuestra famosa tarta de queso casera

B O D E G A

Blanco Oinoz verdejo (Matarromera) / Novio Perfecto / La Novia Ideal

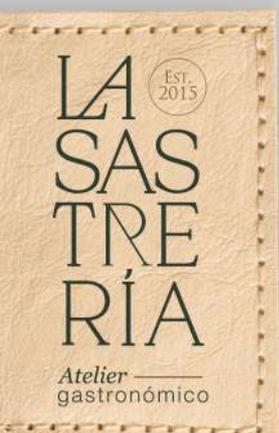
Tinto Ribera del Duero Condado de Haza crianza (Familia Pesquera)

2 consumiciones por persona

(Refresco, agua, caña, vino)

39€

PAN E IVA INCLUIDO



M E N Ú
s e d a

×

A P E R I T I V O

Buñuelo de morcilla con huevo de codorniz frito

E N T R A N T E S A L C E N T R O

Ensalada de burrata con tomates cherrys asados y pesto de albahaca

Risotto de boletus, papada ibérica y mahonesa de trufa

S E G U N D O I N D I V I D U A L

(A ELEGIR)

Corvina asada sobre salteado de verduras y soja

Secreto ibérico, patata asada y mojo cubano

P O S T R E I N D I V I D U A L

Nuestra famosa tarta de queso casera

B O D E G A

Blanco Oinoz verdejo (Matarromera) / Novio Perfecto / La Novia Ideal

Tinto Ribera del Duero Condado de Haza crianza (Familia Pesquera)

2 consumiciones por persona

(Refresco, agua, caña, vino)

43€

PAN E IVA INCLUIDO



M E N Ú
c a c h e m i r

×

A P E R I T I V O

Zamburiña con alioli de cítricos

E N T R A N T E S A L C E N T R O

Alcachofas a la plancha con papada, praline de almendras y polvo de jamón

Steak tartar de solomillo de vaca sobre tuetano asado

S E G U N D O I N D I V I D U A L

(A ELEGIR)

Lomo de lubina a la bilbaína

Presa ibérica Blázquez, parmentier trufada y chips de patatas

P O S T R E I N D I V I D U A L

Nuestra famosa tarta de queso casera

B O D E G A

Blanco Oinoz verdejo (Matarromera) / Novio Perfecto / La Novia Ideal

Tinto Ribera del Duero Condado de Haza crianza (Familia Pesquera)

2 consumiciones por persona

(Refresco, agua, caña, vino)

47€

PAN E IVA INCLUIDO



M E N Ú
a t e l i e r

×

A P E R I T I V O

Croquetón de chichas ibéricas Blázquez

E N T R A N T E S A L C E N T R O

Pulpo a la plancha con parmentier de patata asada y ajada

Arroz al horno de rabo de toro y boletus

S E G U N D O I N D I V I D U A L

(A ELEGIR)

Rodaballo a la bilbaína

Solomillo de vaca, foie y demiglace

P O S T R E I N D I V I D U A L

Torrija infusionada en cítricos y chantilly

B O D E G A

Blanco Oinoz verdejo (Matarromera) / Novio Perfecto / La Novia Ideal

Tinto Ribera del Duero Condado de Haza crianza (Familia Pesquera)

2 consumiciones por persona

(Refresco, agua, caña, vino)

50€

PAN E IVA INCLUIDO



M E N Ú
f e s t i v a l
d e l s a s t r e
×

T O D O P A R A C O M P A R T I R

Buñuelo crujiente de morcilla con huevo de codorniz
Alcachofas a la plancha con papada ibérica y polvo de jamón ibérico
Steak tartar de solomillo sobre tuétano asado
Dados de atún rojo gadira picantes con patatas y huevo frito
Entrecot de ternera la Valmuza y sus patatas fritas
Nuestra famosa tarta de queso casera

B O D E G A

Blanco Oinoz verdejo (Matarromera) / Novio Perfecto / La Novia Ideal
Tinto Ribera del Duero Condado de Haza crianza (Familia Pesquera)
2 consumiciones por persona
(Refresco, agua, caña, vino)

50€

PAN E IVA INCLUIDO



M E N Ú
n a v i d a d
25 de Diciembre

×

A P E R I T I V O

Zamburiña con alioli cítrico

E N T R A N T E S A L C E N T R O

Almejas en salsa verde

Ensalada de Navidad (escarola, granada, naranja y vinagreta de ajo)

Arroz de bisquet de carabinero con tartar de langostino

S E G U N D O I N D I V I D U A L

(A ELEGIR)

Rodaballo gallego a la bilbaína

Solomillo de vaca, foie y demiglace

P O S T R E I N D I V I D U A L

Torrija infusionada en cítricos y chantilly

B O D E G A

Blanco Oinoz verdejo (Matarromera) / Novio Perfecto / La Novia Ideal

Tinto Ribera del Duero Condado de Haza crianza (Familia Pesquera)

2 consumiciones por persona

(Refresco, agua, caña, vino)

56€

PAN E IVA INCLUIDO

