

# LA×SASTRERÍA

del mercado×*Atelier* gastronómico

## MENÚS graduaciones

×



# M E N Ú g r a d u a c i ó n 1



## A P E R I T I V O

Salmorejo cordobés

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

Ensalada de burrata con cherrys asados y pesto de albahaca

Arroz al horno de rabo con boletus

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

(A ELEGIR)

Lubina al horno sobre patatas y refrito de ajos

Secreto ibérico Blázquez con mojo rojo y patata asada

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

Tarta de queso con mermelada de fresa

## I N C L U Y E

BOTELLA DE VINO (cada 3 pax):

Oinoz Verdejo (Matarromera)

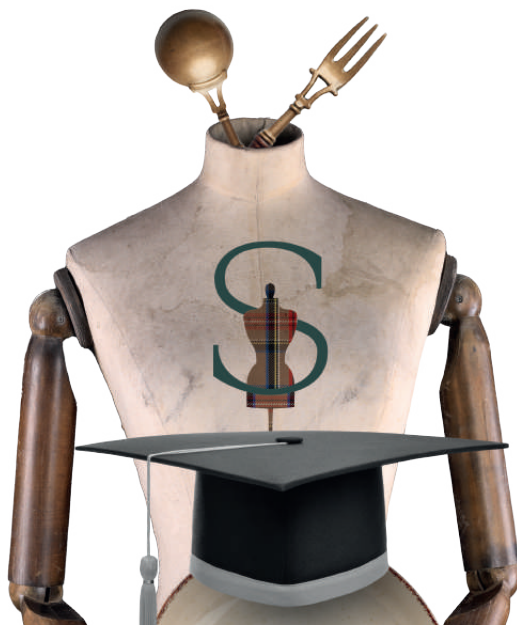
Semidulce El Novio Perfecto

Condado de Haza Crianza (Ribera del Duero)

PAN + AGUA BENDITA (ilimitada)

# 45€

IVA INCLUIDO



# M E N Ú g r a d u a c i ó n 2

×

## A P E R I T I V O

Buñuelo de morcilla con huevo de codorniz

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

Alcachofas a la plancha con romesco y papada frita  
Arroz del senyoret en llauna con rape, almejas y gambas

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

(A ELEGIR)

Rodaballo asado con salsa bilbaína  
Solomillo de vaca con foie y demiglace

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

Torrija caramelizada con toffe

## I N C L U Y E

BOTELLA DE VINO (cada 3 pax):  
Oinoz Verdejo (Matarromera)  
Semidulce El Novio Perfecto  
Condado de Haza Crianza (Ribera del Duero)  
PAN + AGUA BENDITA (ilimitada)

# 50€

IVA INCLUIDO

