

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

Croquetas de jamón ibérico Blázquez

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 trufa y demi-glase de Oporto

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

Tarta de queso al horno con mermelada de fresa

B O D E G A

Blanco Oinoz verdejo (Matarromera) / Novio Perfecto semidulce

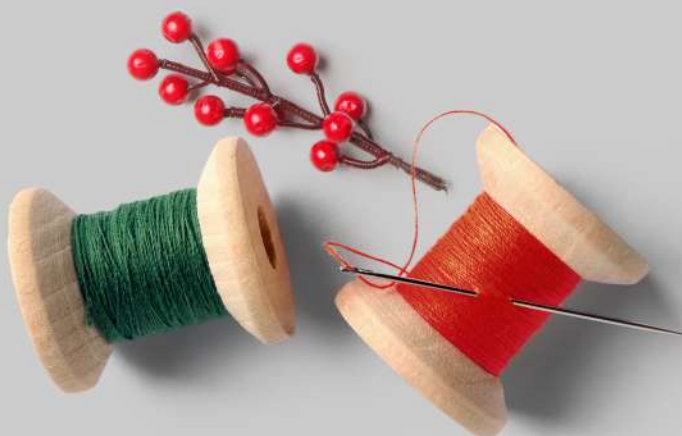
Tinto Ribera del Duero Condado de Haza crianza (Familia Pesquera)

1 Botella cada 3 pax

Agua bendita incluida en el menú

39€

PAN E IVA INCLUIDO



M E N Ú s e d a



A P E R I T I V O

Zamburiña con mojo cubano

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

Ensalada de cherrys asados con burrata y pesto de albahaca

Risotto a la carbonara con Pastrami

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 con patata panadera

Presa ibérica, guiso de setas y chips de boniato

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

Tarta de queso al horno con mermelada de fresa

B O D E G A

Blanco Oinoz verdejo (Matarromera) / Novio Perfecto semidulce

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

1 Botella cada 3 pax

Agua bendita incluida en el menú

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

Crema de calabaza asada

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

Steak tartar del sastre

Arroz al horno en llauna 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)

Lomo de lubina sobre wok de verduras y sofritos de ajos

Solomillo de ternera, parmentier de setas y demi-glace

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

Tarta de queso al horno con mermelada de fresa

B O D E G A

Blanco Oinoz verdejo (Matarromera) / Novio Perfecto semidulce

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

1 Botella cada 3 pax

Agua bendita incluida en el menú

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

Buñuelo de morcilla con huevo de codorniz

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

Pata de pulpo sobre parmentier de ajada

Arroz al horno de ibéricos salmantinos

S E G U N D O I N D I V I D U A L
(A ELEGIR)

Lomo de rodaballo a la bilbaína

Entrecotte de La Valmuza con patatas

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

Torrija caramelizada sobre torre de toffee

B O D E G A

Blanco Oinoz verdejo (Matarromera) / Novio Perfecto semidulce
Tinto Ribera del Duero Condado de Haza crianza (Familia Pesquera)

1 Botella cada 3 pax

Agua bendita incluida en el menú

52€

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 de brandada de bacalao con polvo de aceituna negra
Alcachofas plancha velouté de jamón, queso rallado y polvo de jamón
Steak tartar de solomillo sobre tuétano asado
Tataki de atún rojo GADIRA sobre alga wakame y mahonesa japo
Entrecotte de vaca madurada La Valmuza y sus patatas
Tarta de queso con mermelada de fresa

B O D E G A

Blanco Oinoz verdejo (Matarromera) / Novio Perfecto semidulce
Tinto Ribera del Duero Condazo de Haza crianza (Familia Pesquera)
1 Botella cada 3 pax
Agua bendita incluida en el menú

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

Bisquet de marisco con langostino en tempura

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 cochinillo al horno, su piel crujiente y emulsión de ajo y perejil

S E G U N D O I N D I V I D U A L
(A ELEGIR)

Rodaballo gallego a la bilbaína

Entrecotte de vaca madurada con patatas

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

Lingote de turrón y chocolate con crema inglesa

B O D E G A

Blanco Oinoz verdejo (Matarromera) / Novio Perfecto semidulce

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

1 Botella cada 3 pax

Agua bendita incluida en el menú

59€

PAN E IVA INCLUIDO

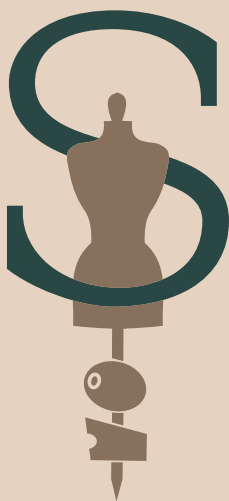


LA×SASTRERÍA

del mercado×*Taberna Castiza*

MENÚS navidad





M E N Ú 1

taberna castiza



C Ó C T E L O S E N T A D O

Gilda casera

Patatas bravas

Croqueta de Jamón Blázquez

Mini hamburguesa de ternera con curry, ketchup y cheddar

Brioche de solomillo con huevo de codorniz y trufa

Dumplings de pollo con mahonesa gochujang y kabayaki

Zamburiñas con ali olí cítrico

Brocheta de lagarto con chimichurri

Trufa de chocolate negro

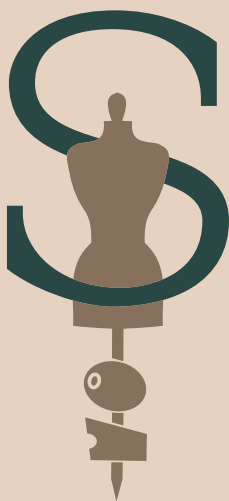
Incluye: 3 consumiciones (agua, vino, cerveza o refresco)

Copa Nacional +7€

42€

PAN E IVA INCLUIDO

POSIBILIDAD DE CERRAR EL LOCAL ENTERO SUPEDITADO A UN MÍNIMO DE 35 COMENSALES.
¡LOCAL PERFECTO PARA EVENTOS DE EMPRESA!



M E N Ú 2

taberna castiza



C Ó C T E L O S E N T A D O

Jamón Ibérico Blázquez

Pan cristal con tomate triturado

Croquetas de Jamón Blázquez

Mini hamburguesa de ternera con curry, ketchup y cheddar

Steak tartar castizo

Cazón en adobo frito con mahonesa de ajada

Brioche de pastrami ibérico con mahonesa japo y pepinillo

Bikini de carrilleras y queso de Salamanca con su salsa trufada

Brocheta de puntas de solomillo con setas

Trufas de chocolate

Incluye: 3 consumiciones (agua, vino, cerveza o refresco)

Copa Nacional +7€

50€

PAN E IVA INCLUIDO

POSIBILIDAD DE CERRAR EL LOCAL ENTERO SUPEDITADO A UN MÍNIMO DE 35 COMENSALES.
¡LOCAL PERFECTO PARA EVENTOS DE EMPRESA!