

LA SASTRERÍA
del mercado *Atelier* gastronómico

M E N Ú S
graduaciones

×



M E N Ú
g r a d u a c i ó n 1
x

A P E R I T I V O

Croquetas de jamón ibéricas Blázquez

A L C E N T R O

Ensalada de burrata con cherrys asados y pesto de albahaca

Arroz al horno en llauna de rabo con boletus

P R I N C I P A L

(A ELEGIR)

Lubina al horno sobre patatas panadera y salsa bilbaína

Solomillo de ternera, parmentier de patata y demiglace trufada

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

Tarta de queso casera con mermelada de fresa

I N C L U Y E

2 consumiciones por persona

(Cerveza, refresco o vino Condazo de Haza Crianza)

Pan, agua y café

48€

IVA INCLUIDO



M E N Ú
g r a d u a c i ó n 2
x

A P E R I T I V O

Zamburiña a la plancha con mojo cubano

A L C E N T R O

Palomitas de langostino en tempura con kimchi y lima
Steak tartar de solomillo de vaca sobre tuétano asado

P R I N C I P A L I N D I V I D U A L
(A ELEGIR)

Lomo de rodaballo gallego asado con su pil pil y chips de patatas
Entrecot de vaca madurada La valmuza con patatas fritas

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

I N C L U Y E

2 consumiciones por persona
(Cerveza, refresco o vino Condazo de Haza Crianza)
Pan, agua y café

54€

IVA INCLUIDO

