

# 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

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

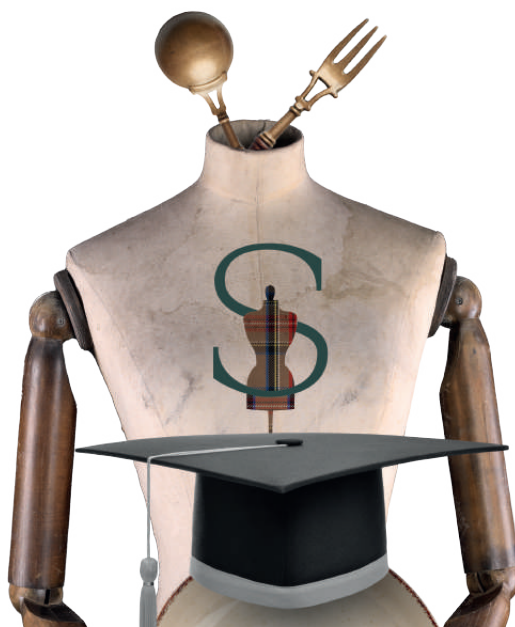
2 consumiciones por persona

(Cerveza, refresco o vino Condado 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 ×

## 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

