



LA × SASTRERÍA

del mercado × *Atelier* gastronómico

— MENÚ DEGUSTACIÓN DIARIO —



APERITIVO

Salmorejo cordobés con
huevo y jamón ibérico



DEL MAR

5un de gamba blanca de Huelva



ALGO VEGETAL

Flor de alcachofa con papada
y veolute de jamón



CARNE O PESCADO A ELEGIR

Pescado de lonja según mercado
o tataki de vaca discarlux con patatas



LA PARTE DULCE A ELEGIR



Torrija caramelizada
y toffe con helado
de yogurt búlgaro



Fresas con chantilly
y lima



INCLUYE AGUA



Y PAN DE ARAPILES

Menú servido a mesa completa para todos los comensales.



DISPONIBLE DE
DOMINGO A JUEVES
MEDIODÍA Y NOCHE

27€
POR PERSONA





LA × SASTRERÍA

del mercado × *Atelier* gastronómico

MENÚ DEL DÍA

— MARTES A VIERNES MEDIODÍA (EXCEPTO FESTIVOS) —

PRIMEROS

Ensalada de anchoas y pimiento asado

Lasaña crujiente de carrilleras y bechamel de parmesano

Risotto de setas con jamón

SEGUNDOS

Bacalao al pil-pil

Solomillo de cerdo con wok de verduras

Picaña con mojo verde y patata Canaria

POSTRES

Tarta de queso casera

Fruta de temporada

Panacotta de Baileys

21,90€



SUPLEMENTO EN TERRAZA 1€



MENÚ COMPLETO E INDIVIDUAL POR PERSONA

INCLUYE UNA CONSUMICIÓN

(AGUA, VINO DE LA CASA, COPA DE CERVEZA O REFRESCO)



NUESTROS PLATOS DEL MENÚ PUEDEN CONTENER
ALÉRGENOS O TRAZAS DE ELLOS.

