



MARTES A VIERNES MEDIO DÍA EXCEPTO FESTIVOS

Los Primeros

Ensalada de langostinos, piña y salsa rosa

Risotto de champiñones con papada ibérica

Tallarines salteados con pollo y trufa

Los Segundos

Bonito en salsa de tomate

Churrasco de ternera con patatas de tortilla

secreto con Cherrys asados y cebolla caramelizada

Los Dulces

Tarta de queso casera

Lemon pie

Fruta de temporada

21,90€

INCLUYE UNA CONSUMICIÓN

(vino de la casa, copa de cerveza o agua)

SUPLEMENTO EN TERRAZA 1€ POR MENÚ

MENÚ COMPLETO E INDIVIDUAL POR PERSONA.

NUESTROS PLATOS DEL MENÚ PUEDEN CONTENER ALÉRGICOS O TRAZAS DE ELLOS, POR FAVOR
CONSULTE AL PERSONAL DE SALA.



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

