



LA × SASTRERÍA

del mercado × *Atelier* gastronómico

—→ MENÚ DEGUSTACIÓN DIARIO —→

APERITIVO



Dúo ibérico

Buñuelo de morcilla patatera ibérica
con huevo de codorniz

Croqueta de jamón ibérico Blazquez



ALGO VEGETAL INDIVIDUAL

Flor de alcachofa , salsa de yema y pastrami



DEL MAR

Salmon marinado con salsa ají amarillo
y cebolla morada encurtida



CARNE O PESCADO

Pescado de lonja según mercado
o

Presa ibérica Blázquez con pimientos asados



LA PARTE DULCE

Tarta de queso al horno
con mermelada de fresa
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 jamón , paraguaya y burratina

Arroz negro con mahonesa de carabineros

Salmorejo Córdobaes

SEGUNDOS

Salmón con teriyaki y verduras salteadas

Entraña de ternera con piparras

Hamburguesa de chuleta con patatas

POSTRES

Espuma de yogurt con frutos del bosque

Tarta de queso con mermelada de fresa

Fruta de temporada

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.

