



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

Ensaladilla de ventresca y piquillos

Fideuá de gambas y calamares y Ali Oli negro

Ensalada de cecina con parmesano y tomates seco

SEGUNDOS

Carrilleras guisadas sobre parmentier trufada

Lomo de dorada sobre patata panadera
y refrito de ajos

Solomillo al whisky con crema de setas

POSTRES

Tarta de queso con mermelada de fresa

Fruta de temporada

Brazo gitano de limón

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.

