



LA × SASTRERÍA

del mercado × *Atelier* gastronómico

MENÚ DEL DÍA

MARTES A VIERNES MEDIODÍA (EXCEPTO FESTIVOS)

PRIMEROS

Salmorejo cordobés con lámina de atún rojo marinado

Risotto de setas con parmesano

Ensalada de brie con nueces y vinagreta de miel y mostaza

SEGUNDOS

Bacalao a bras del sastre

Salteado de picaña con setas y trigueros

Costilla asada con barbacoa casera y patatas

POSTRES

Tarta de queso con mermelada de fresa

Fruta de temporada

Brownie blanco con caramelo salado

21,90€



SUPLEMENTO EN TERRAZA 1€



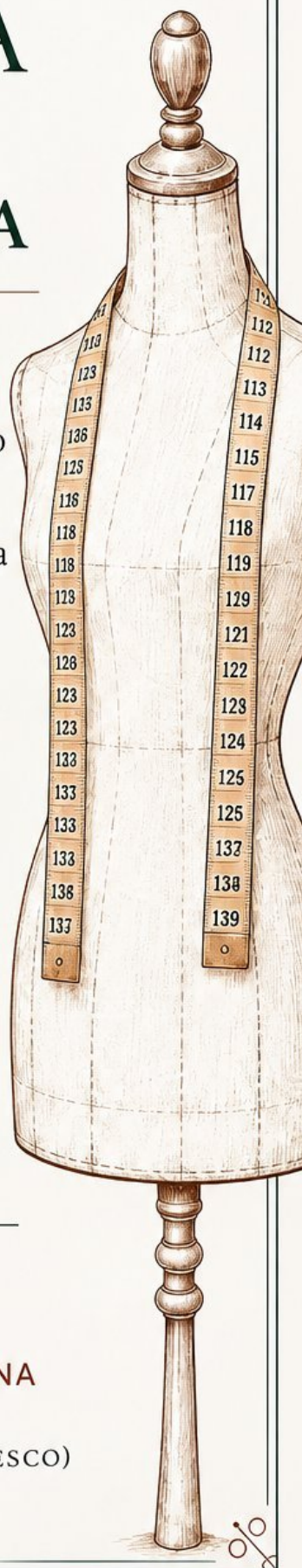
MENÚ COMPLETO E INDIVIDUAL POR PERSONA

INCLUYE UNA CONSUMICIÓN

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



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





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

