

LA SASTRERÍA

del mercado *Atelier* gastronómico

MENÚS NAVIDAD 2026





LA SASTRERÍA
del mercado *Atelier* gastronómico



MENÚ ALGODÓN

35€

SOLO DE MARTES A JUEVES

No válido viernes, sábado ni domingo

Encuentros alrededor de una buena mesa

AL CENTRO

Palomitas de langostino en tempura
con kimchi y lima

×

Canelón de pollo de corral
con bechamel y su demiglace

A ELEGIR INDIVIDUAL

Lubina a la bilbaína

o

Puntas de solomillo
con parmentier y chips de boniato

POSTRE

Tarta de queso
con mermelada de fresa

BODEGA · 2 CONSUMICIONES

Ribera Hito Cepa 21 | Blanco Oinoz / Novio Perfecto
Copa de cerveza | Refresco

PAN E IVA INCLUIDOS





LA SASTRERÍA
del mercado *× Atelier* gastronómico



MENÚ SEDA

40€

Encuentros alrededor de una buena mesa

APERITIVO

Croquetas de jamón ibérico Blázquez

ENTRANTES AL CENTRO

Ensalada de burrata

con cherrys y pesto verde

×

Risotto carbonara

con pastrami Torreón y parmesano

SEGUNDO A ELEGIR

Presa ibérica

con parmentier de boniato y chips de remolacha

o

Bacalao al pil pil

con patata panadera

POSTRE

Tarta de queso al horno

con mermelada de fresa

BODEGA

Tinto Ribera Hito Cepa 21 | Blanco Rueda Oinoz / Novio Perfecto

1 BOTELLA CADA 3 PAX





LA SASTRERÍA
del mercado *Atelier* gastronómico



MENÚ CACHEMIR

45€

Encuentros alrededor de una buena mesa

APERITIVO

Pani Puri

Tartar de salchichón

ENTRANTES AL CENTRO

Palomitas de langostino en tempura

con kimchi y lima

×

Wok de presa ibérica

con setas

SEGUNDO A ELEGIR

Entrecot de ternera

y sus patatas

o

Lomo de lubina

a la bilbaína

POSTRE

Tarta de queso al horno

con mermelada de fresa

BODEGA

Tinto Ribera Hito Cepa 21 | Blanco Rueda Oinoz / Novio Perfecto

1 BOTELLA CADA 3 PAX





LA SASTRERÍA
del mercado *× Atelier* gastronómico



MENÚ ATELIER

50€

Encuentros alrededor de una buena mesa

APERITIVO

Zamburiñas

con mahonesa de kimchi

ENTRANTES AL CENTRO

Pulpo

con patata de tortilla y sal de pimentón

×

Steak tartar de solomillo de vaca

sobre tuétano

SEGUNDO A ELEGIR

Rodaballo al horno

con refrito de ajos

o

Solomillo de vaca

con guiso de setas y demiglace

POSTRE

Torrija caramelizada

con helado de yogurt búlgaro

BODEGA

Tinto Ribera Hito Cepa 21 | Blanco Rueda Oinoz / Novio Perfecto

1 BOTELLA CADA 3 PAX





LA SASTRERÍA
del mercado *Atelier* gastronómico



FESTIVAL DEL SASTRE

TODOS A COMPARTIR

50€

Encuentros alrededor de una buena mesa

TODOS A COMPARTIR

Croquetas de jamón ibérico Blázquez

×

Flor de alcachofas

con velute de jamón y papada ibérica

×

Huevos rotos

con carabinero

×

Steak tartar de solomillo de vaca

sobre tuétano

×

Entrecot de vaca

con sus patatas

POSTRE

Tarta de queso al horno

con mermelada de fresa

BODEGA

Tinto Ribera Hito Cepa 21 | Blanco Rueda Oinoz / Novio Perfecto

1 BOTELLA CADA 3 PAX





LA SASTRERÍA
del mercado *Atelier* gastronómico



MENÚ DE NAVIDAD

25 DE DICIEMBRE

55€

Encuentros alrededor de una buena mesa

APERITIVO

Croqueta cremosa de bisque de marisco
con carpaccio de langostino

AL CENTRO

Almejas
en salsa verde

×

Ensalada de Navidad
escarola, granada, naranja y vinagreta de ajo

×

Arroz de rabo al horno
con foie y boletus

SEGUNDO INDIVIDUAL A ELEGIR

Rodaballo gallego
a la bilbaína

o

Entrecot de vaca madurada
con patatas

POSTRE

Milhojas de turrón
y cremoso de chocolate blanco

BEBIDA

Agua Solán de Cabras





LA SASTRERÍA
del mercado *Atelier* gastronómico



CONDICIONES

MENÚS DE NAVIDAD 2026

El Menú Algodón (35 €) solo es válido de martes a jueves. No válido viernes, sábado ni domingo.

×

Todos los menús deberán ser confirmados con 72 horas de antelación.

×

Los menús son para mesas de un mínimo de 4 comensales.

×

Los menús se sirven a mesa completa: todos los comensales de una misma mesa deberán elegir el mismo menú. El precio es por persona e incluye pan e IVA.

×

El segundo plato individual deberá ser confirmado con 48 horas de antelación.

×

En mesas de más de 8 comensales, la dirección podrá solicitar una prerreserva del 20 % del total del menú, que será descontada del precio final el día de la reserva.

×

Para mantener un servicio acorde al disfrute de todos los comensales, rogamos puntualidad en la hora fijada.

Encuentros alrededor de una buena mesa



LA×SASTRERÍA

del mercado×*Taberna Castiza*

MENÚS

NAVIDAD

— 2026 —





LA SASTRERÍA
del mercado × *Taberna Castiza*



MENÚ GRUPO TABERNA 1

25€

Encuentros alrededor de una buena mesa

TODO A COMPARTIR

Gilda de anchoa

y Gilda de tomate semiseco y queso

×

Ensalada de cherrys asados

con burratina y pesto de albahaca

×

Huevos rotos

con chistorra

×

Calamares a la andaluza

×

Lágrima ibérica

con pimiento verde frito y patata

POSTRE

Brownie de chocolate

y toffee

INCLUYE 2 CONSUMICIONES POR PERSONA

refresco, copa de cerveza, vino de la casa o agua





LA SASTRERÍA
del mercado × *Taberna Castiza*



MENÚ GRUPO TABERNA 2

35€

Encuentros alrededor de una buena mesa

TODO A COMPARTIR

Croqueta de jamón

×

Alcachofas

con salsa carbonara y papada

×

Steak tartar castizo

×

Huevos fritos

con gamba cristal y mayo-kimchi

×

Entrecot de ternera

con sus patatas

POSTRE

Canutillo zamorano

relleno de crema pastelera

INCLUYE 2 CONSUMICIONES POR PERSONA

refresco, copa de cerveza, vino de la casa o agua





LA SASTRERÍA
del mercado × *Taberna Castiza*

MENÚ DE NAVIDAD

25 DE DICIEMBRE

55€

Encuentros alrededor de una buena mesa

APERITIVO

Croqueta cremosa de bisque de marisco
con carpaccio de langostino

AL CENTRO

Almejas
en salsa verde

×

Ensalada de Navidad
escarola, granada, naranja y vinagreta de ajo

×

Arroz de rabo al horno
con foie y boletus

SEGUNDO INDIVIDUAL A ELEGIR

Rodaballo gallego
a la bilbaína

O

Entrecot de vaca madurada
con patatas

POSTRE

Milhojas de turrón
y cremoso de chocolate blanco

INCLUYE

agua Solán de Cabras





LA×SASTRERÍA
del mercado×*Taberna Castiza*



CONDICIONES

MENÚS DE NAVIDAD 2026

Los menús son válidos en horario de comidas, a partir de las 15:00 h, y en horario de cenas, a partir de las 22:00 h.

×

Todos los menús deberán ser confirmados con 72 horas de antelación.

×

Los menús son para mesas de un mínimo de 4 comensales.

×

Los menús se sirven a mesa completa: todos los comensales de una misma mesa deberán elegir el mismo menú. El precio es por persona.

×

En mesas de más de 8 comensales, la dirección podrá solicitar una prerreserva del 20 % del total del menú, que será descontada del precio final el día de la reserva.

×

Para mantener un servicio acorde al disfrute de todos los comensales, rogamos puntualidad en la hora fijada.

Encuentros alrededor de una buena mesa

