LA × SASTRERÍA

del mercado × *Atelier* gastronómico

MENÚ DEL DÍA

MARTES A VIERNES MEDIODÍA (EXCEPTO FESTIVOS)

PRIMEROS

Guiso de garbanzos con setas

Arroz negro de chipirones con alioli

Ensalada de atún rojo en escabeche

SEGUNDOS

Picaña con cherrys asados y pesto rojo

Lomo de lubina a la bilbaína con patatas

Secreto a la plancha, patata de tortilla y chimichurri

POSTRES

Tarta de queso con mermelada de fresa

Fruta de temporada

Buñuelos rellenos de crema y salsa de chocolate

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.
POR FAVOR CONSULTE AL PERSONAL DE SALA.



LA × SASTRERÍA

del mercado × *Atelier* gastronómico

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVO

Pani puri relleno de ensaladilla
con ventresca y mahonesa de piparra

ENTRANTE INDIVIDUAL

Canelón de rabo de toro
con bechamel y su demiglace

DEL MAR

Langostino en tempura con mahonesa
de kimchi y lima

CARNE O PESCADO

Atún rojo asado sobre wok de verduras
y teriyaki

O

Wok de presa ibérica con setas y kimchi

LA PARTE DULCE

Coulant de chocolate Valrhona

O

Fresas con chantilly y peta zeta de lima



INCLUYE BOTELLA DE AGUA KM0 | Y PAN DE ARAPILES

Menú servido a mesa completa para todos los comensales.

DISPONIBLE DE
DOMINGO A JUEVES
MEDIODÍA Y NOCHE

27€
POR PERSONA