# LA × SASTRERÍA

del mercado × *Atelier* gastronómico

## MENÚ DEL DÍA

MARTES A VIERNES MEDIODÍA (EXCEPTO FESTIVOS)

### PRIMEROS

Ensalada de burrata con tomate seco y vinagreta de nueces

Patatas meneadas con torreznos

Risotto de setas con secreto

### SEGUNDOS

Chuletillas de ternera con papa canaria
y mojo verde

Lomo de lubina asado con bilbaína y patata panadera

Solomillo de cerdo, salsa de mostaza
y zanahorias glaseadas

### POSTRES

Arroz con leche caramelizado

Fruta de temporada

Tarta de queso

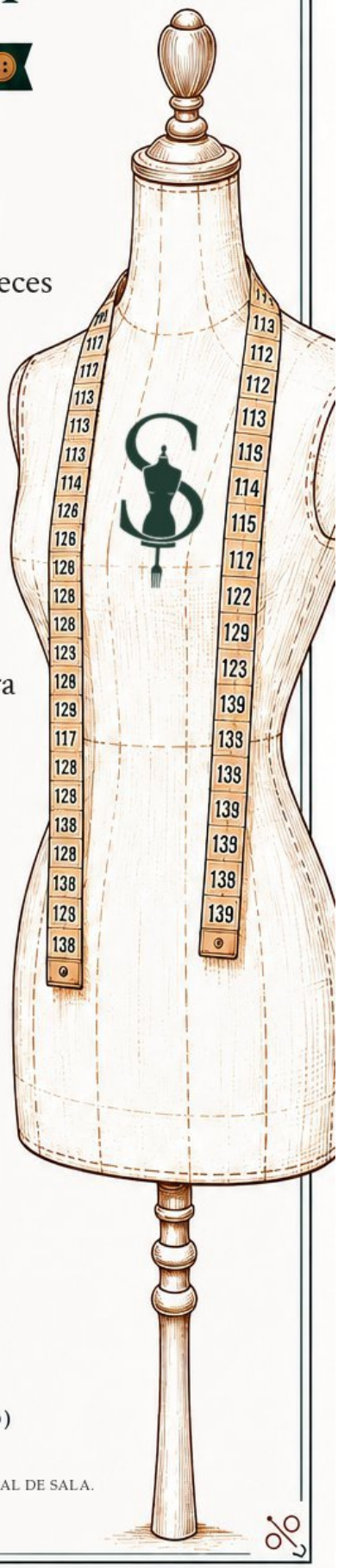
**21,90€**

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. POR FAVOR, CONSULTE AL PERSONAL DE SALA.



# LA × SASTRERÍA

del mercado × *Atelier* gastronómico

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### APERITIVO

Panipuri de tartar de salchichón ibérico

### ENTRANTE INDIVIDUAL

Flor de alcachofa con cebolla caramelizada,
salsa de yema curada y jamón

### DEL MAR

2 zamburiñas con mayo kimchi y limas

### CARNE O PESCADO

Atún rojo a la plancha, emulsión
de cherrys y teriyaki

O

Tataki de vaca con pimientos asados

### LA PARTE DULCE

Tarta de queso con mermelada de fresa

O

Flan de caramelo salado



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

28€
POR PERSONA