LA × SASTRERÍA

del mercado × *Atelier* gastronómico

MENÚ DEL DÍA

MARTES A VIERNES MEDIODÍA (EXCEPTO FESTIVOS)

PRIMEROS

Ensalada de salmón con miel y mostaza

Crema de lentejas con chorizo frito

Risotto de carrilleras

SEGUNDOS

Caldereta de carne ibérica con setas

Suquet de rape y gambas

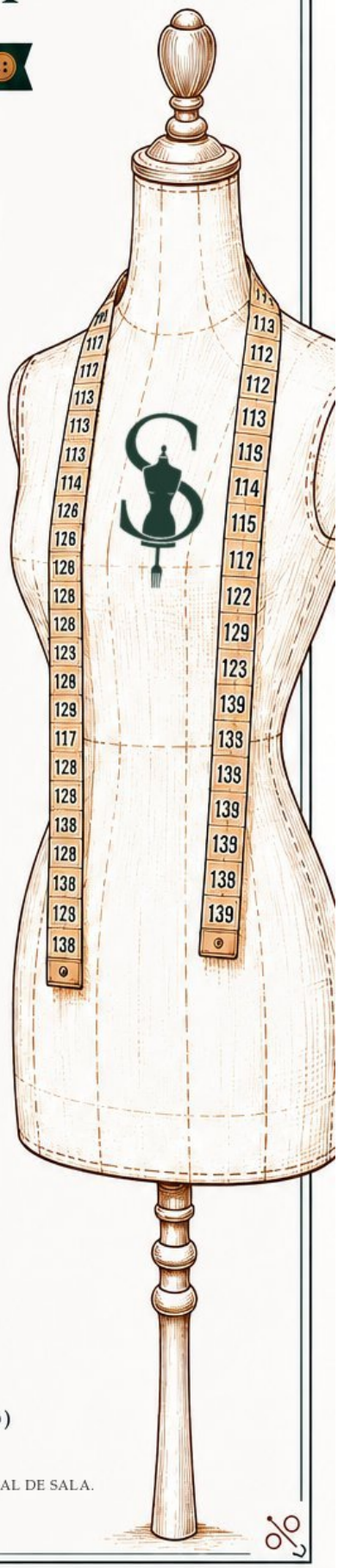
Puntas de solomillo con parmentier y demiglás

POSTRES

Flan de caramelo salado

Buñuelos rellenos de crema y salsa de chocolate

Fruta de temporada



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