

LA SASTRERÍA

Carrizamelan - Cabanyal

APERITIVOS

Anchoa López con llescas de pan tostado – <i>Unidad</i> ^{2,3}	3,20
Ostra Perla (Valencia) – <i>Unidad</i> ¹	3,20
Ostra Gillardeau (Francia) – <i>Unidad</i> ¹	3,80
Jamón Ibérico de bellota Arturo Sánchez a cuchillo con pan y tomate a la brasa ²	21,50
Tabla de salazones curados en casa con praliné y almendras ^{1,3,4} <i>Hueva de mújol, mojama, pulpo seco y hueva de atún</i>	21,50

DE LA HUERTA

Tomate, tirabeques asiáticos, hojas tiernas y vinagreta de piparras ^{4,8,9,12}	9,90
Verduras con consomé de jamón ibérico y sus lascas ⁶	11,50

MARISCOS*

King crab ¹⁰	s/m
Gamba roja del Mediterráneo ¹⁰	s/m
Bogavante nacional ¹⁰	s/m
Almeja de carril ¹	s/m

* hervidos o a la brasa

ENTRANTES

Ostras con crema de calabaza, limón confitado y azafrán ^{1,4,5}	3,80
Ensaladilla marina con torreznos y encurtidos artesanos ^{3,4,5,6,11}	8,00
Taco de foie a la brasa, parmentier suave y jugo de Ibérico ^{4,5,6,7,8}	12,00
Burrata con jugo de ceviche, crujiente y Anchoa López ^{2,3,4,5,6,8,9}	14,00
Pulpo seco a la llama con riego de arbequina, codium y plancton ^{1,10}	15,00
Steak tartar en tres maduraciones con tuétano sobre brioche ahumado ^{2,3,4,5,8,9,11,12}	17,00
King Crab a la donostiarra y terminado en brasas ^{1,2,6,10}	19,50
Bogavante a la brasa con huevo frito, patatas y trufa negra ^{1,10,11} <i>Min 2 pax</i>	20,00

PESCADOS DE LONJA

Colita de rape a la brasa con AOVE, cremoso de guisante y albahaca ^{3,5}	17,50
Rodaballo salvaje a la brasa con consomé de calamar ahumado y lacado de cítricos ^{1,3,6}	18,00
Mero asado sobre meloso de berberechos y espárragos de mar ^{1,3,6}	18,50

1: Moluscos **2:** Gluten **3:** Pescado **4:** Frutos de cáscara **5:** Lácteos **6:** Apio
7: Sulfitos **8:** Soja **9:** Sésamo **10:** Crustáceos **11:** Huevo **12:** Mostaza

LA SASTRERÍA

Canyamelar - Cabanyal

CARNES

Chuletillas de cordero lechal a la brasa	16,00
Entrecot de vaca 300 g – 30 días de maduración	19,00
Chuleta de lomo bajo de 500 g – 30 días de maduración	25,00
Chuleta de vaca – 30 días de maduración	50€/kg
Chuleta de vaca – 100 días de maduración	72€/kg

Guarniciones:

Patatas fritas al momento ⁴	2,50
Piquillos confitados a leña	4,00
Puré de patatas asadas	3,00
Trigueros a la brasa con panceta ⁵	3,00

MENÚ DEGUSTACIÓN – MAR DE FONDO

Sumérgete en la gastronomía del Canyamelar con la interpretación en seis tiempos de nuestro cocinero Sergio Giraldo.

PRIMER TIEMPO

Snacks marinos

CUARTO TIEMPO

Pre-postre

SEGUNDO TIEMPO

Tres platos

QUINTO TIEMPO

Postre

TERCER TIEMPO

Plato principal

SEXTO TIEMPO

Petits fours

45,00

Bebida no incluida

1: Moluscos **2:** Gluten **3:** Pescado **4:** Frutos de cáscara **5:** Lácteos **6:** Apio
7: Sulfitos **8:** Soja **9:** Sésamo **10:** Crustáceos **11:** Huevo **12:** Mostaza

IVA incluido
Tiene a su disposición carta de alérgenos