

LA SASTRERÍA

Canyamelan - 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}	21,50
<i>Hueva de mújol, mojama, pulpo seco y hueva de atún</i>	

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	s/m
Gamba roja del Mediterráneo	s/m
Bogavante nacional	s/m
Almeja de carril	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 - <i>Min 2 pax</i> ^{1,10,11}	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

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

IVA incluido

Tiene a su disposición carta de alérgenos

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

MENÚ DEGUSTACIÓN – MAR DE FONDO *

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

PRIMER TIEMPO ^{2, 3, 5, 9, 10}

- Airbag, anchoa y mantequilla
- Pulpo seco, yogurt y plancton
- Taco de mojama Pekín

SEGUNDO TIEMPO ^{1, 6, 10, 11}

- Caixetes, puchero valenciano y grasa de vaca vegetal
- Erizo, king crab a la donostiarra y kimchie
- Gamba roja de Dénia en 2 tiempos:
 - Atemperada en velo de ibérico
 - Coral con Royal 2.0

TERCER TIEMPO ^{1, 3, 4, 6, 10}

- Pescado del día a la brasa, titaina y bullabesa de sus espinas

CUARTO TIEMPO ^{2, 4, 5, 11}

- Torrija al revés, galleta María y trufa negra

QUINTO TIEMPO ^{2, 4, 5, 11}

- Panettone, chocolate y leche de cabra

SEXTO TIEMPO ^{2, 4, 5, 11}

- Trufas de chocolate
- Financier de lima
- Chufas de oro

45,00

IVA incluido. Bebida no incluida

* El menú degustación solo está disponible a mesa completa.
El menú está sujeto a cambios en función de la disponibilidad del mercado.

Tiene a su disposición carta de alérgenos.

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