

LA SASTRERÍA

Canyamelan - Cabanyal

APERITIVOS

Anchoa López con llescas de pan tostado – Unidad	3,20
Ostra Perla (València) – Unidad	3,80
Ostra Gillardeau (Francia) – Unidad	4,00
Tabla de salazones curados en casa con praliné y almendras <i>Hueva de mújol, mojama, pulpo seco y hueva de atún</i>	21,50
Jamón Ibérico de bellota Arturo Sánchez a cuchillo con pan y tomate a la brasa	23,00

DE LA HUERTA

Tomate, tirabeques asiáticos, hojas tiernas y vinagreta de piparras	9,90
Verduras naturales en diferentes texturas con consomé de ibérico y sus lacas 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

Ostra con crema de calabaza, limón confitado y azafrán – Unidad	4,20
Berberechos con velo de panceta, ajo blanco y uvas – Unidad ^{1,4}	5,00
Ensaladilla marina con torreznos y encurtidos artesanos	8,00
Navaja a la brasa sobre guiso de rabo de toro y aire de gamba roja – Unidad ^{1, 2, 6, 10}	8,00
Taco de foie a la brasa, parmentier suave y jugo de Ibérico	12,00
Burrata con jugo de ceviche, crujiente de pan y cilantro ^{3, 5, 6}	12,50
Salpicón de King Crab en aliño de jengibre, cilantro y emulsión de hierbabuena ^{2, 6, 9, 10}	13,50
Sepionet a la brasa con mahonesa de su tinta	13,50
Pulpo seco a la llama con riego de arbequina, codium y plancton	15,00
Steak tartar en tres maduraciones con tuétano sobre brioche ahumado	17,00
King Crab a la donostiarra y terminado en brasas	19,50
Bogavante a la brasa con huevo a baja temperatura, patatas y trufa negra – Min 2 pax	20,00/pax
Cocochas rebozadas acompañadas de tártara ^{2, 3, 9, 11}	21,00

LA SASTRERÍA

Canyamelan - Cabanyal

PESCADO

Bacalao a la brasa en caldo de cenizas de ajo, cebolleta y emulsión de piparras ³	18,00
Rodaballo a la brasa con consomé de calamar ahumado y lacado de cítricos ^{1, 3, 6}	18,00
Colita de rape a la brasa con AOVE, cremoso de guisante y albahaca	18,50
Merluza de pincho soasada en pilpil blanco y espinacas ³	19,00

CARNES*

Chuletillas de cordero lechal a la brasa	16,00
Solomillo de vaca a la mantequilla de ajo ⁵	20,00
Entrecote de vaca 300gr – 30 días de maduración	20,00
Chuleta de lomo bajo 500gr – 30 días de maduración	25,00
Chuleta de vaca – 45 días de maduración	60 €/kg
Chuleta de vaca – 120 días de maduración	80 €/kg

**Consulta por nuestras carnes especiales*

GUARNICIONES

Patatas fritas al momento	2,50
Piquillos confitados a leña	3,30
Puré patatas aireado	3,00
Trigueros a la brasa con panceta	3,50

LA SASTRERÍA

Canyamelar - Cabanyal

MENÚ DEGUSTACIÓN — MAR DE FONDO*

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

PRIMER TIEMPO

Snack's

Airbag de mantequilla de gamba y anchoa ^{2, 3, 5, 10}

Taco de atún curado al aire ³

Pulpo seco, yogurt y aceite de oliva ⁵

Arroz a banda ^{1, 3, 10}

SEGUNDO TIEMPO

Un paseo por el saler

Risoto frio de piñones en leche con toques de almendra, café y piñas verdes ^{4, 5}

Ostra merengada

Ostra, limón confitado, aire de leche merengada y menta piperita ^{1, 5}

Fondo Marino

Tofe de chirivía de garum, corales mejillón de roca y verduras marinas ^{1, 2, 3, 5}

Erizo King Crab

Erizo natural relleno de txangurro guisado con kimchie gratinado ^{2, 5, 4 10}

TERCER TIEMPO

Denton a la brasa y boullabeise de sus espinas

Raviolis vegetales de nabo, remolacha y titaina ^{2, 3, 4}

CUARTO TIEMPO

Leche, huevillo, romero y galleta ^{2, 5}

QUINTO TIEMPO

Panetone de chocolate, helado de leche ahumada y sopa de remolacha ^{2, 5}

SEXTO TIEMPO

Petis fours

Financier de lima, trufa de chocolate, chufa de oro ^{2, 4}

50,00

IVA incluido. Bebida no incluida

*El menú degustación solo se sirve en el salón del restaurante a mesa completa.
El menú está sujeto a cambios en función de la disponibilidad del mercado.

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