

LA SASTRERÍA

Carrizamelan - Cabanyal

DETALLE	PRECIO
APERITIVOS	
Anchoa López con llescas de pan tostado – Unidad ^{2, 3}	3,20
Ostra Perla (València) – Unidad ¹	3,80
Ostra Gillardeau (Francia) – Unidad ¹	4,00
Tabla de salazones curados en casa con praliné y almendras ^{1, 3, 4, 7} <i>Hueva de mújol, mojama, pulpo seco y hueva de atún</i>	21,50
Jamón Ibérico de bellota Arturo Sánchez con pan y tomate a la brasa ²	23,00
ENTRANTES	
Albóndiga de Wagyu sobre patata asada y jugo de PX – Unidad ^{2, 5, 7, 8, 11}	2,75
Empanadilla de titaina y bruma marina – Unidad ^{1, 2, 3, 4, 5, 10, 11}	3,00
Buñuelo de sepia bruta con alioli suave – Unidad ^{1, 3, 4, 5, 10, 11}	3,20
Croqueta líquida de gamba roja y su coral – Unidad ^{1, 2, 3, 4, 5, 9, 10, 11}	3,50
Taco de pato laqueado al estilo Pekín – Unidad ^{2, 4, 7, 8, 9, 11}	4,60
Ensaladilla marina con torreznos y encurtidos artesanos ^{3, 4, 5, 7, 11}	8,00
Pipas de mar con salsa asiática ligera ^{1, 2, 4, 5, 8, 9, 10}	9,50
Noodles salteados con huevo, cigalas, ajos y americana picante ^{1, 2, 3, 4, 8, 9, 10, 11}	12,50
CON MUCHA MIGA	
Bocata de calamares con mahonesa cítrica ^{1, 2, 5, 10, 11}	6,00
Montadito de solomillo ahumado con mantequilla de trufa ^{2, 5, 7}	6,40
Pepito de titaina japo ^{2, 3, 4, 5, 11}	6,50
Brioche de rabo toro ^{2, 5, 7, 9, 11}	7,00
DEL ATÚN HASTA LA ALETA	
Coca de dacsá, morrillo de atún con pimientos asados ^{3, 4, 7, 8, 9}	7,00
Chuletillas de atún asadas y lacadas en su jugo ^{3, 4, 7, 8, 9}	14,00
Lomo de atún rojo con yema de huevo semicurada ^{3, 4, 7, 8, 9, 11}	15,60

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 13: Cacahuete 14: Altramuces

IVA incluido
Tiene a su disposición carta de alérgenos

LA SASTRERÍA

Carrizamarán - Cabanizal

DETALLE	PRECIO
PLATILLOS DE CUCHARA Y ARROCES	
Arroz meloso de pato, boletus y foie terminado en brasas* 3, 4, 7, 8, 9, 11	12,80
Arroz meloso de cangrejo azul, galeras y calabazas* 3, 4, 6, 7, 8, 9, 11	13,20
PESCADOS	
Espeto de salmónete a la brasa con mojo asiático 3, 4, 8, 9, 12	14,00
Dorada en adobo estilo gaditano y tártara de hierbabuena 2, 3, 7, 11, 12	16,00
CARNES	
Presa ibérica de bellota laqueada 2	16,00
Costilla de Angus cocinada a baja temperatura y salsa de trufa 2, 4, 7, 8, 9	16,00
GUARNICIONES	
Patatas fritas al momento 4	2,50
Piquillos confitados a leña 7	3,30
Trigueros a la brasa con panceta	3,50
Puré patatas aireado 5	3,00

*Arroz Molino Roca variedad Carnaroli

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 **13:** Cacahuete **14:** Altramuces