

# LA SASTRERÍA

*Carrizamelan - Cabanyal*

DETALLE	PRECIO
<b>APERITIVOS</b>	
Ostra Perla (València) – Unidad <sup>1</sup>	4,00
Ostra Gillardeau (Francia) – Unidad <sup>1</sup>	4,00
Anchoa López con llescas de pan tostado – Unidad <sup>2,3</sup>	3,20
Tabla de salazones curados en casa con praliné y almendras <sup>1,3,4,7</sup> <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 <sup>2</sup>	23,00
<b>ENTRANTES</b>	
Ensaladilla marina con torreznos y encurtidos artesanos <sup>3,4,5,7,11</sup>	8,00
Buñuelo de sepia bruta con alioli suave – Unidad <sup>1,3,4,5,10,11</sup>	3,30
Croqueta líquida de gamba roja y su coral – Unidad <sup>1,2,3,4,5,9,10,11</sup>	3,60
Pipas de mar con salsa asiática ligera <sup>1,2,4,5,8,9,10</sup>	9,50
Albóndiga de Wagyu sobre patata asada y jugo de PX – Unidad <sup>2,5,7,8,11</sup>	2,85
Noodles salteados con huevo, cigalas, ajos y americana picante <sup>1,2,3,4,8,9,10,11</sup>	12,50
Taco de pato laqueado al estilo Pekín – Unidad <sup>2,4,7,8,9,11</sup>	4,70
<b>CON MUCHA MIGA</b>	
Montadito de solomillo ahumado con mantequilla de trufa <sup>2,5,7</sup>	6,40
Bocata de calamares con mahonesa cítrica <sup>1,2,5,10,11</sup>	6,00
Brioche de rabo toro <sup>2,5,7,9,11</sup>	7,40
Pepito de titaina japo <sup>2,3,4,5,11</sup>	6,50
<b>DEL ATÚN HASTA LA ALETA</b>	
Lomo de atún rojo con yema de huevo semicurada <sup>3,4,7,8,9,11</sup>	15,60
Coca de dacsá, morrillo de atún con pimientos asados <sup>3,4,7,8,9</sup>	7,00
Chuletillas de atún asadas y lacadas en su jugo <sup>3,4,7,8,9</sup>	14,00

**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

# LA SASTRERÍA

*Carrizamelan - Cabanyal*

DETALLE	PRECIO
<b>PESCADOS</b>	
Espeto de salmónete a la brasa con mojo asiático <sup>3, 4, 8, 9, 12</sup>	14,00
Dorada en adobo estilo gaditano y tártara de hierbabuena <sup>2, 3, 7, 11, 12</sup>	16,00
<b>CARNES</b>	
Presa ibérica de bellota laqueada <sup>2</sup>	16,00
Entrecote de vaca Frisona Top Nacional 300gr <i>35 días de maduración</i>	21,00
Entrecote de vaca Minhota Portuguesa 300gr <i>35 días de maduración</i>	23,00
Costilla de Angus cocinada a baja temperatura y salsa de trufa <sup>2, 4, 7, 8, 9</sup>	16,00
<b>GUARNICIONES</b>	
Patatas fritas al momento <sup>4</sup>	2,85
Puré patatas aireado <sup>5</sup>	3,00
Piquillos confitados a leña <sup>7</sup>	3,30
Trigueros a la brasa con panceta	3,75

**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