

LA SASTRERÍA

Canyamelan - Cabanyal

APERITIVOS

Anchoa López con llescas de pan tostado – Unidad ^{2,3}	3,20
Ostra Perla (València) – Unidad ¹	4,00
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 a cuchillo con pan y tomate a la brasa ²	23,00

DE LA HUERTA

Tomate, tirabeques asiáticos, hojas tiernas y vinagreta de piparras ^{9,7}	9,90
Verduras naturales en diferentes texturas con consomé de ibérico y sus lacas ⁶	11,50

MARISCOS*

King crab ¹⁰	s/m
Gamba roja del Mediterráneo ¹⁰	s/m
Almeja de carril ^{1,5}	s/m

**Hervidos o a la brasa*

ENTRANTES

Croqueta líquida de gamba roja y su coral – Unidad ^{1,2,3,4,5,9,10,11}	3,60
Ostra con crema de calabaza, limón confitado y azafrán – Unidad ^{1,5}	4,40
Berberechos con velo de panceta, ajo blanco y uvas – Unidad ^{1,4}	5,00
Ensaladilla marina con torreznos y encurtidos artesanos ^{3,4,5,7,11}	8,00
Navaja a la brasa sobre guiso de rabo de toro y aire de gamba roja – Unidad ^{1,2,6,7,10}	8,00
Taco de foie a la brasa, parmentier suave y jugo de Ibérico ^{5,7}	12,00
Burrata con jugo de ceviche, crujiente de pan y cilantro ^{2,5,6,7}	12,50
Salpicón de King Crab en aliño de jengibre, cilantro y emulsión de hierbabuena ^{6,7,9,10,11}	13,50
Sepionet a la brasa con mahonesa de su tinta ^{1,11}	13,50
Pulpo seco a la llama con riego de arbequina, codium y plancton ^{1,7}	15,00
Lomo de atún rojo con yema de huevo semicurada ^{3,4,7,8,9,11}	15,60
Steak tartar en tres maduraciones con tuétano sobre brioche ahumado ^{2,7,8,11,12}	17,00
King Crab a la donostiarra y terminado en brasas ^{1,2,3,10,11}	19,50
Cocochas rebozadas acompañadas de tártara ^{2,4,7,9,11,12}	21,00

LA SASTRERÍA

Canyamelan - Cabanyal

PESCADO

Bacalao a la brasa en caldo de cenizas de ajo, cebolleta y emulsión de piparras ^{3,7}	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 ^{3,5}	18,50
Merluza de pincho soasada en pilpil blanco y espinacas ³	19,00

CARNES*

Chuletillas de cordero lechal I.G.P Castilla y León a la brasa	18,00
Solomillo de vaca a la mantequilla de ajo ⁵	21,50
Entrecote de vaca 300gr – 35 días de maduración:	
– Frisona Top Nacional	21,00
– Minhota Portuguesa	23,00
Chuleta de lomo bajo 500gr – 35 días de maduración:	
– Simmental Top Nacional	26,00
– Minhota Portuguesa	29,00
Chuleta de vaca – 50 días de maduración:	
– Simmental Top Nacional	61 €/kg
– Minhota Portuguesa	66 €/kg
Chuleta de vaca Simmental Top Alemana – 120 días de maduración	88 €/kg

**Consulta por nuestras carnes especiales*

GUARNICIONES

Patatas fritas al momento	2,85
Puré patatas aireado ⁵	3,00
Piquillos confitados a leña ⁷	3,30
Trigueros a la brasa con panceta	3,75