

LA SASTRERÍA

Carrizamelan - Cabanyal

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

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

Carrizamar - Cabanyal

DETALLE	PRECIO
PESCADOS	
Espeto de salmón 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
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 ^{2, 4, 7, 8, 9}	16,00
GUARNICIONES	
Patatas fritas al momento ⁴	2,85
Puré patatas aireado ⁵	3,00
Piquillos confitados a leña ⁷	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