

# LA SASTRERÍA

*Canyamelan - Cabanyal*

## APERITIVOS

Anchoa López con llescas de pan tostado – Unidad <sup>2,3</sup>	3,20
Ostra Perla (València) – Unidad <sup>1</sup>	4,00
Ostra Gillardeau (Francia) – Unidad <sup>1</sup>	4,00
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 a cuchillo con pan y tomate a la brasa <sup>2</sup>	23,00

## DE LA HUERTA

Tomate, tirabeques asiáticos, hojas tiernas y vinagreta de piparras <sup>9,7</sup>	9,90
Verduras naturales en diferentes texturas con consomé de ibérico y sus lacas <sup>6</sup>	11,50

## MARISCOS\*

King crab <sup>10</sup>	s/m
Gamba roja del Mediterráneo <sup>10</sup>	s/m
Almeja de carril <sup>1,5</sup>	s/m

*\*Hervidos o a la brasa*

## ENTRANTES

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

# LA SASTRERÍA

*Canyamelan - Cabanyal*

## PESCADO

Bacalao a la brasa en caldo de cenizas de ajo, cebolleta y emulsión de piparras <sup>3,7</sup>	18,00
Rodaballo a la brasa con consomé de calamar ahumado y lacado de cítricos <sup>1,3,6</sup>	18,00
Colita de rape a la brasa con cremoso de suquet, sémola de verdura y pak choi <sup>1,3,4,10</sup>	18,50
Merluza de pincho soasada en pilpil blanco y espinacas <sup>3</sup>	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 <sup>5</sup>	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 <sup>5</sup>	3,00
Piquillos confitados a leña <sup>7</sup>	3,30
Trigueros a la brasa con panceta	3,75

# 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 <sup>2, 3, 5, 10</sup>

Taco de atún curado al aire <sup>3</sup>

Pulpo seco, yogurt y aceite de oliva <sup>5</sup>

Arroz a banda <sup>1, 3, 10</sup>

### SEGUNDO TIEMPO

#### Un paseo por el saler

Risoto frio de piñones en leche con toques de almendra, café y piñas verdes <sup>4, 5</sup>

#### Ostra merengada

Ostra, limón confitado, aire de leche merengada y menta piperita <sup>1, 5</sup>

#### Fondo Marino

Tofe de chirivía de garum, corales mejillón de roca y verduras marinas <sup>1, 2, 3, 5</sup>

#### Erizo King Crab

Erizo natural relleno de txangurro guisado con kimchie gratinado <sup>2, 5, 4 10</sup>

### TERCER TIEMPO

#### Denton a la brasa y boullabeise de sus espinas

Raviolis vegetales de nabo, remolacha y titaina <sup>2, 3, 4</sup>

### CUARTO TIEMPO

Leche, huevillo, romero y galleta <sup>2, 5</sup>

### QUINTO TIEMPO

Panetone de chocolate, helado de leche ahumada y sopa de remolacha <sup>2, 5</sup>

### SEXTO TIEMPO

#### Petis fours

Financier de lima, trufa de chocolate, chufa de oro <sup>2, 4</sup>

**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 13: Cacahuete 14: Altramuces