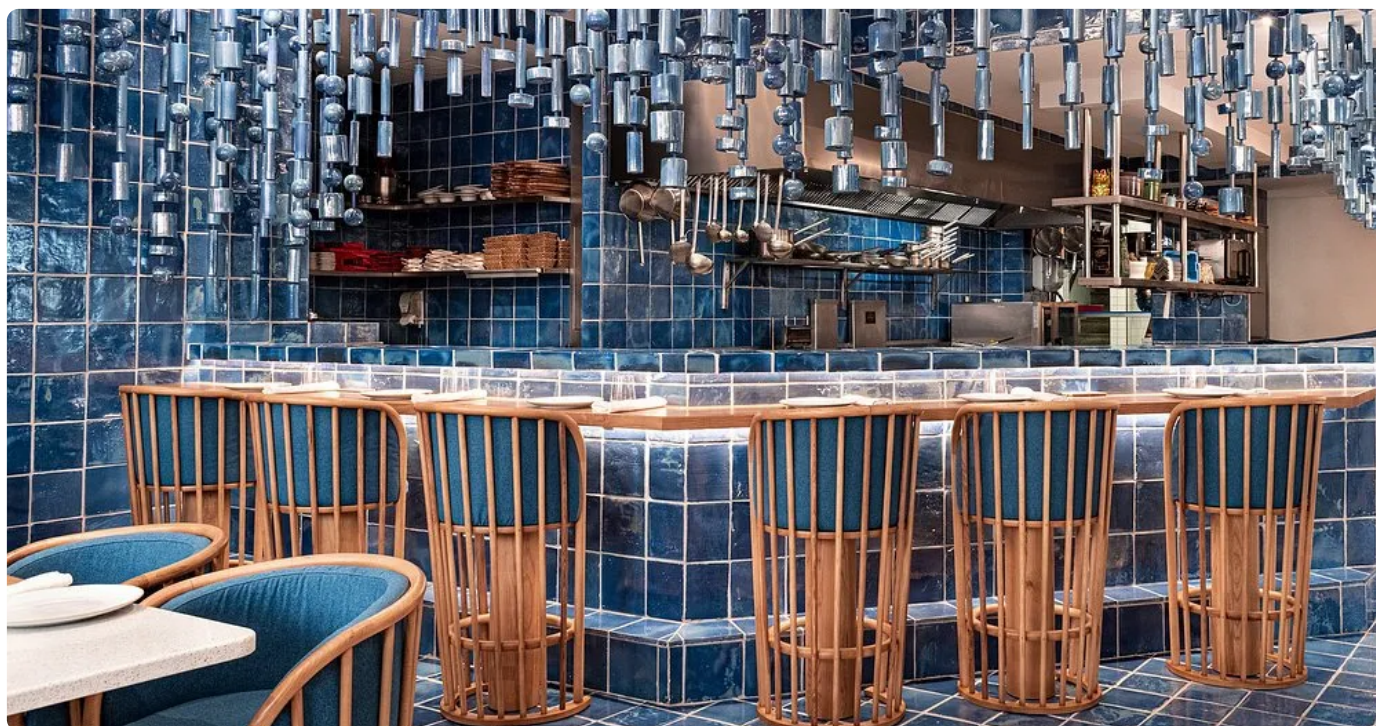




CARTA PRINCIPAL



Impreso el 27/10/2025 19:08

TOMA DE MEDIDAS

Croqueta marina



3,90 €

Anchoa Lopez «Serie Oro», sobre espina crujiente y mantequilla ahumada



5,50 €

Ostra Nathalie et Sébastien (Francia) – Unidad



6,50 €

Coca de dacsá, pesto de pipas de calabaza y lomo ibérico ahumado



6,90 €

Éclair relleno de titaina del Cabanyal con espuma de empanadilla



7,90 €

Montadito de foie con relish de aceituna kalamata e higos



7,90 €

Ensaladilla rusa con huevos de codorniz y camarones fritos



11,50 €

Buñuelos cremosos de bacalao con ajo asado y perejil frito – 3 unidad



12,50 €

Puerro al Jospé con sabayón de Chardonnay



14,00 €

Chilli ‘crab’ con huevo poché y cangrejo de concha blanda



14,90 €

Albóndigas de chuleta de vaca sobre cremoso de parmesano y jugo de carne (4?ud)



14,90 €

Bikini de torrezno con kimchi de escarola casero



15,50 €

Tartar de atún balfegó con aliño de marmitako



17,90 €

Selección de quesos con almendras y membrillo



17,90 €

Gambas en tempura con espárragos envueltos en mahonesa japo



19,50 €

Carpaccio de gamba roja de Dènia al ajillo de mandarina y guindilla



27,90 €

Jamón Ibérico de bellota Arturo Sánchez con pan y tomate a la brasa



28,90 €

Pan artesanal de trigo sarraceno acompañado de Aceite Mirall de la Terra



1,90 €

Patatas fritas al momento

4,90 €

Zanahoria asada con miso y curry de cacaos del collaret



4,90 €

Piquillos confitados a brasa La Catedral

5,50 €

NUESTROS ARROCES

Arroz de pescado de roca y gamba alistado



24,50 €

Arroz de pato, setas de cultivo y foie



23,00 €

Arroz a banda La Sastrería, en dos vuelcos, servido de manera tradicional



29,00 €

BOUTIQUE DEL MAR

Brocheta de pez limón a la brasa, mojo verde y ají amarillo



18,50 €

Dorada en adobo estilo gaditano y tártara de hierbabuena



20,90 €

Rape a la brasa con pil pil de salicornia



30,00 €

PREGUNTA POR NUESTRA LONJA



Pan artesanal de trigo sarraceno acompañado de Aceite Mirall de la Terra



1,90 €

Patatas fritas al momento

4,90 €

Zanahoria asada con miso y curry de cacaos del collaret



4,90 €

Piquillos confitados a brasa La Catedral

5,50 €

PATRONAJE DE CARNES A MEDIDA

Canelón de vaca vieja con bechamel trufada



17,90 €

Steak tartar – 35 días de maduración



19,90 €

Chuleta de lomo bajo – 40 días de maduración

67,00 €

Chuleta de vaca – 45 días de maduración

79,00 €

Pan artesanal de trigo sarraceno acompañado de Aceite Mirall de la Terra



1,90 €

Patatas fritas al momento

4,90 €

Zanahoria asada con miso y curry de cacaos del collaret



4,90 €

Piquillos confitados a brasa La Catedral

5,50 €

A pesar de que en La Sastrería cumplimos estrictamente con toda la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria, por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, no es posible excluir la presencia accidental de trazas de alérgenos. Para información más específica consulte con nuestro personal.

Información sobre Alérgenos

 Cereales con gluten	 Crustáceos	 Huevos	 Pescado
 Cacahuets	 Soja	 Leche	 Frutos de cáscara
 Apio	 Mostaza	 Sésamo	 SO ₂ (sulfitos)
 Altramuces		 Moluscos	

La información de alérgenos se muestra conforme al **Reglamento (UE) nº 1169/2011** relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor.

Dependiendo de cada carta y de la información aportada por el establecimiento, los alérgenos de los platos **pueden aparecer reflejados o no**. Cuando se indiquen, la información tiene carácter **meramente informativo** y puede contener **errores u omisiones**, pudiendo existir además **trazas por contaminación cruzada**. Si los alérgenos **no se muestran** en la carta, el cliente debe **consultarlo expresamente en el establecimiento** antes de pedir o consumir.

La responsabilidad del establecimiento se refiere exclusivamente a la información que facilite **directamente al cliente** en el momento del pedido y del servicio, **una vez que el cliente haya comunicado expresamente sus alergias o intolerancias y solicitado confirmación** sobre la composición del plato. El cliente debe **informar** siempre de sus alergias/intolerancias y **confirmar** la idoneidad del plato antes de realizar el pedido y consumirlo. Los datos mostrados en ConMenu son **orientativos** y pueden contener errores u omisiones; **ConMenu no garantiza su exactitud ni asume responsabilidad alguna** por su uso.