

La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, creatividad, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia y provocación. Compartiendo más que comida... Experiencias... Con los mejores productos de la tierra y el mar os presentamos nuestra oferta gastronómica.

.....Cocinando el mundo.

Huevo poché con cremoso de patatas, boletus, jamón ibérico	13.90 €
Brioche de mantequilla con presa ibérica de bellota, pesto, queso ahumado y mahonesa de chipotle	9.00 €
Solomillo de cerdo ibérico a la parrilla con praliné de pistacho, manzana y queso de cabra	19.90 €
Pulpo plancha con ñoquis de patata, crema de queso y jugo de ternera reducido	23.50 €
Niguiri de vieira con tierra de mar, alí olí de limón, 2 unidades	7.50 € unidad extra 3.90 €
Salteado de verdura verde con toffee de quesos y jamón ibérico	15.50 €
Solomillo de ternera de morucha, puré especial, foie y trufa fresca de temporada	26.50 €
Guiso de judía verde con patatas al ajillo, tatakí de solomillo de cerdo y veluté de tuétano	15.50 €
Taquitos de steak tartar de ternera charra, huevitos y patatas fritas, 2 unidades	13.90 € unidad extra 7.00 €
Bocadillo de calamares de Madrid hasta China, 2 unidades	8.90 € unidad extra 4.50 €
Sam de langostinos con curry rojo de cerdo y yogur de manzana verde, 2 unidades	8.90 € unidad extra 4.50 €
Jarrete de lechazo glaseado servido con cus cus de azafrán, hinojo y leche fermentada marroquí	21.00 €
Ensaladilla rusa con tartar de atún rojo de almadraba y hueva de trucha	16.50 €
Carrillera de cerdo con curry, cremoso de zanahoria y yogur	18.50 €
Mini hamburguesas con mahonesa de kimchi y coco, 2 unidades	11.00 € unidad extra 6.00 €
Albóndigas de rabo de toro, tartar de calamares, yuzu e hinojo	18.90 € unidad extra 6.00 €
Merluza frita con mahonesa de ajada y ensalada de mango y calabacín	19.00 €
Lubina cocinada al vacío laqueada con salsa kabayaki y trigo con brócoli	22.00 €
Tartar de atún rojo, huevos fritos y trufa fresca de temporada	26.50 €

DULCE

Cookie de nutella con helado avellana y toffee	6.50 €
Mi viaje a Marruecos	6.50 €
Ensalada de fruta con sorbete de mango, miel y espuma de martini rojo	6.50 €
Tarta de queso con helado de leche	6.50 €
Cesta de pan y aperitivos	3.50 €

COCINA TRADICIONAL CON PRODUCTOS CIENTO POR CIENTO ITALIANOS, CON LOS TOQUES INNOVADORES QUE NOS CARACTERIZAN Y UNA MASA DE PIZZA CON MÁS DE 40 AÑOS DE HISTORIA

ITALIA A TAVOLA

Burrata con tartaleta de pesto, tomate, aceitunas y emulsión de mango y tomate	16.50 €
Berenjena a la parmesana con mozzarella de búfala	14.00 €
Ensalada cesar con txipirones fritos, torreznos de cerdo	15.90 €
Surtido de quesos italianos con membrillo y compota de pera y azafrán	13.50 €
Tabla de mortadela trufada con grissini y pan salado	13.00 €
Lasaña fría de langostinos cocidos, ricotta y pesto	15.90 €
Risotto de boletus, gorgonzola, aceite picante y ralladura de limón	16.00 €
Canelón de carrillera con foie y tartufata	12.50 €
"Trofie" pasta fresca con gorgonzola, calabacín y nueces	16.00 €
"Tortelli" pasta fresca rellena de calabaza con salsa de foie, trufa fresca de temporada y espuma de calabaza	18.50 €
"Papardelle" con crema de panceta ahumada, huevo poché y parmesano	15.00 €
"Tagliatelle" con salsa de manzana, curry y gambones	16.00 €
"Bavette" con bogavante recién pescado de nuestro acuario Precio por persona. Mínimo 2 personas	20.00 €
"Colungiones" pasta fresca rellena patata y pecorino con salsa de pesto y tomate	16.00 €
Cotoletta de solomillo de cerdo, cremoso de patata huevo poché y tartufata	17.00 €
Lasaña de carrilleras con boletus, mozzarella, pesto, tomate en polvo	19.00 €

PIZZE

CALZONE. Parmesana mozzarella, tomate, albahaca berenjena asada y parmesana	16.50 €
SARDA. Mozzarella, tomate, salchichón, aceitunas y pecorino	16.50 €
BIANCA. Mozzarella, mortadela, trufa, burrata y pistachos	18.00 €
VENEZIANA. Mozzarella, tomate, champiñones y jamón york italiano	16.00 €
MARGHERITA. Mozzarella, tomate, albahaca, parmesano	14.00 €
QUATTRO FORMAGGI. Mozzarella, tomate, gorgonzola, queso de cabra, parmesano	16.50 €
DIAVOLA. Mozzarella, tomate, salami picante, albahaca fresca	16.00 €
BÚFALA. Mozzarella, tomate, tomate cherry, rúcula, mozzarella di búfala	17.00 €
NOSTROMO. Tomate, mozzarella, tomate cherry, rúcula y ventresca de atún	18.00 €
GORGO. Mozzarella, gorgonzola, panceta	16.00 €

DOLCI

"Seadas" ravioli de pecorino, miel y helado de leche	6.00 €
Tiramisú con helado café	6.00 €
Cannoli siciliano relleno de ricotta y helado pistacho	6.00 €
Pizza calzone de nutella	9.50 €

RESERVAS 923 13 56 35 y 923 09 26 88
www.martinicasalamanca.es y www.mariayelobo.com

MENÚ EJECUTIVO

Compartiendo más que comida... Experiencias...

Con los mejores productos de la tierra y el mar os presentamos nuestra oferta gastronómica.

Os ofrecemos nuestro MENÚ EJECUTIVO de lunes a viernes a mediodía.

Seleccione dos bocados de los entrantes, uno de los segundos, un bocado dulce, y una copa de vino, un refresco, cerveza o agua.

.....

EMPEZAMOS...

Brioche de presa ahumada con pesto y mahonesa de chipotle

Burrata con tomate y albahaca

Niguiri de huevo de codorniz y trufa

Ensaladilla rusa con langostinos cocidos

Ensalada César con chipirones fritos y parmesano

Judía verde al ajillo con tataki de solomillo de cerdo

Entrante de la semana

Plato de cuchara de la semana

Berenjena parmesana con mozzarella de búfala

Bocadillo de calamares de Madrid hasta China

SEGUIMOS...

Pescado de la semana

Merluza frita con ensalada de mango y mahonesa de ajada

Risotto de boletus, gorgonzola

Carne de la semana

Solomillo de cerdo con queso de cabra, manzana y pistachos

Cotoletta de solomillo con cremoso de patata, huevo poché y tartufata

Pasta fresca de la semana

Albóndigas de rabo de toro con salsa oporto

Carrillera de cerdo al curry rojo con cremoso de zanahoria

Hamburguesita de ternera con mahonesa de kimchi y coco

Pollo coquelet asado en horno de leña y patata asada con crema fresca

MOMENTO DULCE...

Coulant de chocolate con nutella y helado de avellana

Tiramisú con helado de café

Cannoli de ricotta con helado de pistacho

Ensalada de fruta con espuma de martini y sorbete de mango

Seadas ravioli de pecorino con miel y helado de leche

20.00 € IVA incluido

.....

MENÚ DEGUSTACIÓN

Cinco Bocados Salados y Dos Dulces. Incluye Agua y Pan. **35.00€ IVA incluido**

.....

MARIDAJE con 4 vinos. 15.00€ por persona