

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.

Sam de langostinos en tempura curry de cerdo y yogur de manzana verde. 2 uds	9.50 € unidad extra 5.00 €
Taquito de Steak Tartar con huevo de codorniz y patatas fritas. 2 uds	13.90 € unidad extra 7.00 €
Ensaladilla rusa con atún rojo y huevos de trucha	16.50 €
Berenjena frita con yogur, miel y queso ahumado	12.90 €
Niguiri con solomillo de vieira, mahonesa de lima y tierra de mar. 2 uds	7.50 € unidad extra 4.00 €
Huevo poché con espuma de parmesano, boletus, jamón ibérico y trufa de temporada	15.90 €
Brioche de presa con pesto, ricotta y presa ahumada al momento	9.00 €
Hamburguesitas con queso provolone, mahonesa de kimchi y coco. 2 uds	12.00 € unidad extra 6.00 €
Pulpo a la plancha con jugo reducido de ternera, ñoquis de patata y salsa de queso	23.00 €
Lubina cocinada al vacío con salsa Kabayaki y risotto de trigo	23.00 €
Tartar de atún rojo con huevos fritos, patatas fritas y trufa fresca de temporada	26.50 €
Carrillera de cerdo al curry rojo, cremoso de zanahoria y yogur de calabaza	18.90 €
Solomillo de cerdo ibérico de bellota con queso de cabra, praliné de pistacho y crema de manzana	00.00 €
Albóndigas de rabo de toro con tartar de calamares, yuzu y hinojo	20.00 € unidad extra 6.00 €

DULCE

Mi viaje a Marruecos	7.00 €
Tarta de queso con helado de leche	7.00 €
Ensalada de fruta con sorbete de mango y espuma de Martini rojo	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 tomates y emulsión de, mango y aguacate	16.50 €
Ensalada César con chipirones fritos y torreznos	14.90 €
Lasaña fría de queso, pesto y langostinos cocidos	16.00 €
Risotto de gorgonzola con boletus, trufa y ralladura de limón ligeramente picante	16.50 €
Papardelle con crema de panceta, tartufata, parmesano y huevo poché	16.50 €
Tagliatelle con curry, manzana y gambones	16.50 €
Tortelli di zucca con jugo de ternera, foie, espuma de calabaza y trufa de temporada	18.50 €
Ravioli de ricotta con ragú de ternera, pecorino	16.50 €
Lasaña de carrillera con boletus, mozzarella, pesto	19.00 €
Cotoletta de solomillo de cerdo a la milanesa, tartufata y huevo poché	17.90 €
Solomillo de ternera con foie, trufa, jugo de ternera	26.50 €

PIZZE

MARGHERITA Tomate San Marzano, mozzarella y albahaca fresca.	14.50 €
BÚFFALA Tomate San Marzano, mozzarella, tomatitos cherry, rúcula y parmesano.	17.00 €
GORGO Mozzarella, gorgonzola, jamón York italiano y huevo poché	16.50 €
BIANCA Mozzarella, burrata, mortadela trufada y pistachos.	18.00 €
DIÁVOLA Tomate San Marzano, mozzarella y salami picante.	16.50 €
CAPRINA Tomate San Marzano, mozzarella, pesto, queso de cabra, panceta dulce italiana.	17.00 €
VENEZIANA Tomate San Marzano, mozzarella, jamón York italiano y champiñones.	16.50 €
QUATTRO FORMAGGI. Tomate San Marzano, mozzarella, gorgonzola, queso de cabra y parmesano.	16.50 €
NOSTROMO Tomate San Marzano, mozzarella, cherry cebolla roja y ventresca de bonito	18.00 €

DOLCI

Tiramisú casero con helado de café	7.00 €
Cookies con espuma de Nutella y toffee de galletas	7.00 €
Raviolis de pecorino fritos con miel y helado de leche	6.50 €

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...

Ensalada César con chipirones fritos y torreznos
Burrata, pesto ,tomate, emulsión de mango, aguacate y tomates
Nigui de huevito de codorniz, migas y tartufata
Berenjena frita con yogur, miel y queso ahumado
Ensaladilla rusa con langostinos cocidos
Huevo poché con boletus, jamón y espuma de parmesano
Pasta de la semana
Brioche con crema de pesto y presa ahumada al momento

SEGUIMOS...

Pescado de la semana
Cotoletta a la milanesa de solomillo con tartufata y huevo poché
Pizzetta de la semana
Risotto de boletus, gorgonzola y ralladura de limón
Pescado de la semana
Solomillo de cerdo ibérico, manzana, queso de cabra y pistachos
Hamburguesita de ternera con queso provolone y mahonesa de kimchi
Carrillera de cerdo con curry, cremoso de zanahoria y yogur de calabaza
Carne de la semana

MOMENTO DULCE...

Ensalada de fruta con sorbete de mango y espuma de Martini
Ravioli de pecorino con helado de leche
Cookie de Nutella y helado de avellana
Tiramisú con helado de café
Postre de la semana

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