

## MARTINICA

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...

Para compartir o no.....

Burratina con tatin de tomate, vinagre balsamico, yuzu y pesto



13.50

Risotto de gorgonzola ,crudité de champiñones, ralladura de limón y aceite

Picante



14.90

Saam de langostino en tempura con curry de cerdo rojo y yogur de manzana verde 2un



13,90

Ensaladilla rusa con atún rojo balfego ,huevas de truchas y espuma de mahonesa



16.50

Croqueta liquida de cocido madrileño para comer con cuchara

8,50



Lasaña de carrillera de ternera con mozzarella de bufala ,pesto y prosciutto cotto



19.90

Huevo poche con cremoso de patatas ,hongos, jamón iberico de bellota



16,50

Brioche de mantequilla con presa iberica de bellota ahumada al momento, ricotta al pesto y mahonesa de chile chipotle.



11.90

Tartar de atún rojo, huevo frito,patatas fritas y trufa de verano



22.90

Berenjena a la parmesana fusión Ítalo japonesa



14.50

Taquitos de steak tartar de solomillo de ternera de morucha, huevo de codorniz y patatas fritas 2un



16,50

un extra 8,50

Corazones de cogollo, salsa cesar ,torreznos y migas de pan



13.90

foie gras ,brioche de mantequilla tostado ,bottarga de Cerdeña y huevas



14.5

Albóndiga de rabo de toro con tartar de calamares,hinojo y trufa  
(Segundo mejor plato de rabo de toro de España 2019)



18

Ensalada de tomate,piparas,gambones a la parilla salmorejo y queso curado

15.50



DEL MAR....

Lubina glaseada con salsa de anguila, guiso de trigo y crudite de brócoli



23

Marmitako de atun rojo



26.00

Merluza cocinada a baja temperatura ,crema de almejas y bottarga crudite de Coliflor



23

Pulpo a la brasa con dumpling rellenos de patata,espuma de pecorino ahumado y jugo de carne reducido



23



DE LA TIERRA.....

Solomillo de cerdo ibérico de bellota praline di pistachos,queso de Cabra y manzana verde



20,50

Hamburguesitas de ternera con quesì provolone ,mahonesa de kimchi y coco



2 un

Un extra 6

12

Solomillo de ternera al estilo Rossini con foie y trufa de verano



26,50

Cordero lechal servido sin hueso, cus cus de azafran ,leche fermentada marroquí y ensalada de hinojo



22

Carrillera de cerdo al curry rojo con yogur de calabaza y cremoso de zanahoria

19,90



Arroz al hosper de pluma ibérica de bellota ali oli de ajo negro y queso ahumado



23.50

#### MOMENTO DULCE

**Chocolates, frescor, cremosidad, acidez, aroma. No te quedes sin disfrutar de nuestros postres**

Panna cotta ,queso de cabra, helado de nata, nueces y pimienta rosa



7

Crema de arroz con leche, granizado de limón y pétalos de rosa, helado de violeta



7

Mi viaje a marruecos

8



Minestrone de fruta y verdura con espuma de albahaca y sorbete de mañana a verde

7

Chocolates y nutella



7

CESTA DE PAN SERVIDA CON MANTEQUILLA DE JAMON Y POLVO DE  
TOMATE  
2.50 POR PERSONA

### MENÚ DEGUSTACIÓN

#### LA COCINA DE MARTINICA

2 ENTRANTES  
PESCADO  
CARNE  
POSTRE  
AGUA  
PAN Y MANTEQUILLA

35 EUROS IVA INCLUIDA

DE LUNES A VIERNES SOLO SERVICIO DE COMIDA



ALTRAMUZ.



APIO.



CACAHUETES.



FRUTOS SECOS.



GLUTEN.



LACTOSA.



MARISCOS.



SOJA.



MOLUSCOS.



MOSTAZA.



SESAMO.



PESCADO.



SULFITOS.

CUALQUIER TIPO DE ALERGIAS O INTOLERANCIA COMUNIQUELO A SU CAMARERO