

MENU 1

ENSALADA DE VERDURAS ASADAS ,RICOTTA AL
PESTO,SARDINA AHUMADA Y PARMESANO

SURTIDO DE CROQUETAS JAMON
IBERICO,CHIPIRONES,CECINA Y RABO DE TORO

FIDEUA CON CHIPIRONES EN SU TINTA,AZAFRAN
GAMBAS Y ALI OLI.

SOLOMILLO DE CERDO IBERICO DE BELLOTA CON
CREMOSO DE PATATAS ,TRUFA Y FOIE

TARTA DE QUESO CREMOSA CON HELADO DE
NATA Y CHOCOLATE BLANCO

BODEGA

VINO BLANCO RUEDA CAPITAN GARFIO

VINO TINTO RUEDA FINCA VALDEMOYA

CERVEZA DE GRIFO,REFRESCO,PAN Y AGUA KM 0

43 EUROS IVA INCLUIDO



MENU 2

ENTRANTES AL CENTRO

JETA ASADA AL MOMENTO

NIGUIRI DE FOIE Y TRUFA Y
HUEVO

CROQUETAS DE RABO DE VACA
Y SALSA DE SU GUISO

ENTRANTE INDIVIDUAL

SALPICÓN DE GAMBAS A LA BRASA CON
SALMON AHUMADO

SEGUNDO INDIVIDUALES

CORVINA A LA BRASA CON AJI AMARILLO Y MOSTAZA DE
HIERBAS.

CARRILLERA DE CERDO GLASEADA CON PATATITAS
FRITAS Y HONGOS.

POSTRE

TARTA DE CHOCOLATE CON HELADO DE BAYLIS

BODEGA

VINO BLANCO RUEDA CAPITAN GARFIO VINO
TINTO RUEDA FINCA VALDEMOYA CERVEZA DE
GRIFO, REFRESCO, PAN Y AGUA KM 0

46.00 EUROS IVA INCLUIDO



MENU 3

TOSTA DE PAN CRISTAL Y JAMON IBERICO DE BELLOTA CON EMULSION DE TOMATE Y AOVE.

BOLETUS,FOIE HUEVO POCHE Y TOCINO IBERICO CON TRUFA NEGRA RALLADA.

MERLUZA EN SALSAS DE LIMON,HUEVAS Y PATATAS ROTAS AL ACEITE VIRGEN.

SOLOMILLO DE CERDO IBERICO BELLOTA CON PISTACHOS,MANZANA Y QUESO DE CABRA

TARTA DE MANZANA CON CREMA DIPLOMATICA ,HELADO DE LECHE

BODEGA

VINO BLANCO RUEDA CAPITAN GARFIO

VINO TINTO RUEDA FINCA VALDEMOYA

CERVEZA DE GRIFO,REFRESCO,PAN Y AGUA KM 0

50 EUROS IVA INCLUIDO



MENU 4

ENTRANTES A COMPARTIR 1 PLATO CADA 4

JETA ASADA Y TERMINADA EN LA BRASA

BRIOCHE DE ANCHOA OO CON MANTEQUILLA
AHUMADA.

JAMON IBERICO DE BELLOTA LA HOJA DE CARRASCO ACOMPAÑADO DE
PAN ,TOMATE Y ACEITE VIRGEN.

ENTRANTE INDIVIDUAL

FOIE MICUIT CON COMPOTA DE MEMBRILLO Y TOSTA DE PAN CON
PASAS Y FRUTOS SECOS.

SEGUNDO INDIVIDUALES

LUBINA CON REFrito DE AJO Y VINAGRE DE JEREZ, ESPARRAGOS
TRIGUEROS Y PATATAS

PRESA IBERICA BELLOTA LA BRASA DE ENCINA CON CREMOSO DE
PATATA ,SALSA PONZU DE YUZU Y SHIMEJI ENCURTIDOS.

TARTA DE QUESO CON HELADO DE LECHE Y CHOCOLATE

B O D E G A

VINO BLANCO RUEDA CAPITAN GARFIO

VINO TINTO RUEDA FINCA VALDEMOYA

CERVEZA DE GRIFO,REFRESCO,PAN Y AGUA KM 0

60 EUROS IVA INCLUIDO



MENU 5

MENU TIPO COCKTAIL DE PIE

CORNER DE IBERICO SLA HOJADE CARRASCO CORNER DE QUESO CON
DIFFERENTE PANES CORNER DE AHUMADOS

MINI TARTAleta DE STEAK TARTAR DE TERNERA CON HUEVO DE CODORNIZ Y
PATATAS FRITAS.

MINI BOCADILLO DE CALAMARES FRITOS.

MINI BRIOCHE DE PRESA CURADA DE EN CASA.

CROQUETAS DE RABO DE TORO

CROQUETA DE CECINA

ENSALADILLA RUSA MARTINICA

RISOTTO DE PARMESANO Y TARTUFATA

BROCHETA DE POLLO CON SALSASATAY

QUICHE LORRAINE DE TOCINETA IBERICA Y PUERRO.

MINI TARTAleta DE MOUSSE DE QUESO Y JAMON IBERICO

JETA ASADA

LANGOSTINO FRITO CON TOCINO IBERICO Y MAHONESA DE KIMCHI.

BIQUINI DE QUESO SCAMORZA Y CECINA DE LEON.

MINI BURGUER DE VACA MADURADA CON QUESOPEPINO ENCURTIDO Y
MAHONESA JAPO.

BROCHETA DE FRUTA

CREMA DE FRUTA DE LA PASION Y CHOCOLATE BLANCO.

**BARRA LIBRE DE VINO BLANCO, TINTO, CERVEZA, REFRESCOS, DURANTE
EL COCKTAIL APROX DOS HORAS. MINIMO 20 PAX**

65.00 IVA INCLUIDO



Todos los menús se sirven con reserva de mínimo 48 horas. El equipo Martinica os recuerda que dispone de menús para celíacos, veganos y vegetarianos. Comuniquen cualquier tipo de intolerancia y adaptaremos el menú. También hacemos presupuestos a medidas con el tipo de menú que usted desee, siempre manteniendo la línea de nuestra cocina y servicio. Ofrecemos un servicio personalizado para que el resultado de tu evento sea perfecto, sólo tienes que contarnos tu idea, nosotros nos encargaremos del resto. Disponemos de dj, candy bar, músicos, bailarines. En grupo a partir de 15 personas se tendrá que abonar un depósito de 30 % del total de la reserva. Disponemos de una sala privada para 50-60 personas con menú sentado y 70 a 80 con menú de pie tipo cocktail. Un reservado de 15 personas

