

MENÚ 1

APERITIVO

Croquetas de rabo de toro con trufa
y su jugo reducido.

ENTRANTE

Brioche de presa ibérica de bellota ahumada
en casa con ricotta trufada y queso ahumado.

PESCADO

Merluza a la plancha con pisto, txangurro
y su pil pil.

CARNE

Solomillo de cerdo con compota de
naranja y jamón ibérico y queso de cabra.

POSTRE

Tarta de queso cremosa con helado
de leche.

BODEGA

Vino blanco Rueda Capitán Garfio
Vino tinto Rueda Finca Valdemoya
Cerveza de grifo, refrescos, pan y agua.
Bebida ilimitada hasta llegar al postre.

45 EUROS

IVA INCLUIDO

RESTAURANTE

MARTINICA

SALAMANCA

UNA EXPERIENCIA
ÚNICA EN EL CORAZÓN
DE SALAMANCA

MENÚ 2

APERITIVO

Carpaccio de vieira con agua chile de naranja sanguina, piñones y brotes.

ENTRANTE

Falso risotto de trufa y setas, parmesano y pulpo a la brasa.

PESCADO

Corvina a la brasa con mostaza de hierba, ensalada de hinojo y hierbas.

CARNE

Buñelo de rabo de toro con cremoso de patatas.

POSTRE

Tarta de almendra con chocolate blanco y helado de caramelo salado.

BODEGA

Vino blanco Rueda Capitán Garfio
Vino tinto Rueda Finca Valdemoya
Cerveza de grifo, refrescos, pan y agua
Bebida ilimitada hasta llegar al postre.

48,00 EUROS

IVA INCLUIDO

UNA EXPERIENCIA ÚNICA
EN EL CORAZÓN DE SALAMANCA

RESTAURANTE

MARTINICA

SALAMANCA

*Gastronomía
que deja
huella*

MENÚ 3

ENTRANTES AL CENTRO

Jamón ibérico de bellota la hoja de carrasco.
Croquetas de rabo de vaca y croquetas de cecina de león.
Jeta asada.

Gyozas de pollo de coral fritas con salsa de soja
y mayonesa picante.

PESCADO

Lubina al horno con patatas rotas
y refrito de ajo y vinagre de Jerez.

CARNE

Presa ibérica a la brasa con compota de manzana
y demi glace.

POSTRE

Tarta de queso cremosa con helado de leche.

BODEGA

Vino blanco Rueda Capitán Garfio
Vino tinto Rueda Finca Valdemoya
Cerveza de grifo, refrescos, pan y agua
Bebida ilimitada hasta llegar al postre.

55 EUROS

IVA INCLUIDO

UNA EXPERIENCIA ÚNICA
EN EL CORAZÓN DE SALAMANCA

RESTAURANTE



MARTINICA

SALAMANCA

*Gastronomía
que deja
huella*

MENÚ 4



ENTRANTE

Ensalada de bogavante con manzana verde, jamón de pato y hinojo, vinagreta de cítricos y tapioca.



PESCADO

Merluza a la brasa con beurre blanc, patata machacada al ajo y compota de limón.



CARNE

Solomillo de ternera a la brasa con puré de roubuchón y escalope de foie a la plancha.



POSTRE

Tartaleta de yuzu y limón con chocolate blanco y helado de mango.



BODEGA

Vino blanco Rueda Capitán Garfio
Vino tinto Rueda Finca Valdemoya
Cerveza de grifo, refrescos, pan y agua
Bebida ilimitada hasta llegar al postre.

65 EUROS

IVA INCLUIDO

UNA EXPERIENCIA ÚNICA
EN EL CORAZÓN DE SALAMANCA

RESTAURANTE



MARTINICA

SALAMANCA

*Gastronomía
que deja
huella*

MENÚ 2

TIPO COCKTAIL DE PIE

Corner de quesos variado con diferentes panes

Corner de ibéricos la hoja de carrasco

Corner de nigiri y maki variados

Ensaladilla rusa Martinica con gambas

Croquetas de rabo de toro

Croqueta de cecina

Brocheta de pollo con salsa satay

Quiche lorraine de tocineta ibérica y puerro

Mini tartaleta de mousse de queso y jamón ibérico

Jeta asada

Langostino frito con piel de cerdo suflada y mahonesa de siracha

Mini burger de vaca madurada con queso pepino encurtido
y mahonesa japo

Mini mollete de calamares fritos y ali oli

Gyozas de pollo con mahonesa picante y salsa de soja

Gazpacho de fresa, queso de cabra y sardina ahumada

Brocheta de solomillo de cerdo con ali oli de trufa

Tarta de queso chocolate blanco

Brocheta de fruta de temporada

65,00 EUROS
IVA INCLUIDO

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

UNA EXPERIENCIA ÚNICA
EN EL CORAZÓN DE SALAMANCA

RESTAURANTE



MARTINICA

SALAMANCA

*Gastronomía
que deja
huella*

MENÚ 1

TIPO COCKTAIL DE PIE

Ensaladilla rusa Martinica con gambas

Croquetas de rabo de toro

Croqueta de jamón

Brocheta de pollo con salsa satay

Quiche lorraine de tocineta ibérica y puerro

Mini tartaleta de mousse de queso y jamón ibérico

Jeta asada

Langostino frito con piel de cerdo suflada y mahonesa de sriracha

Mini burger de vaca madurada con queso pepino encurtido y mahonesa japo

Mini mollete de calamares fritos y alioli

Gyozas de pollo con mahonesa picante y salsa de soja

Gazpacho de fresa, queso de cabra y sardina ahumada

Brocheta de solomillo de cerdo con alioli de trufa

Tarta de queso chocolate blanco

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

45,00 EUROS
IVA INCLUIDO

UNA EXPERIENCIA ÚNICA
EN EL CORAZÓN DE SALAMANCA

RESTAURANTE

MARTINICA

SALAMANCA

*Gastronomía
que deja
huella*

INFORMACIÓN

RESTAURANTE MARTINICA
EVENTOS · CELEBRACIONES · GRUPOS



Todos los menús se sirven con reserva de mínimo **48 horas**.



El equipo Martinica os recuerda que dispone de menús para **celiacos, veganos y vegetarianos**. Comunique 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 deposito de **30 %** del total de la reserva.



Disponemos de una sala privada para **50 / 60** personas con menú sentado y **70 / 80** con menú de pie tipo cocktail.

CAPACIDAD TOTAL
DEL RESTAURANTE
180 PAX APROX

UNA EXPERIENCIA ÚNICA
EN EL CORAZÓN DE SALAMANCA



*Gastronomía
que deja
huella*