

MARTINICA

Cocinando el mundo

MENU DE GRUPO 1

Entrantes individuales

LASAÑA FRIA DE SARDINA AHUMADA, QUESO DE CABRA PISTO DE VERDURA Y SALMOREJO.

TOSTA DE SETAS CON ALI OLI DE AJO NEGRO, LANGOSTINO EN TEMPURA Y BROTES.

Segundos individuales

CODILLO DE CERDO CON POLENTA DE TRUFA, PARMESANO Y CEBOLLA CARAMELIZADA.

Postre

BIZCOCHO DE MANTEQUILLA AL RON CON FRESAS, NATA Y CHOCOLATE BLANCO.

Bodega

MESTA TINTO Y BLANCO, AGUA, PAN Y CAFÉ.

27,50 €

(Iva incluido)



MARTINICA

MARTINICA

Cocinando el mundo

MENU DE GRUPO 2

Entrantes individuales

ENSALADA DE LANGOSTINOS A LA BRASA, SALSA CESAR Y CRUJIENTE DE TOCINO IBERICO.

BAO DE CORDERO LECHAL CON ENSALDA THAI.

Segundos individuales

MERLUZA A LA BRASA CON TRINTXAT DE PATATA, CEBOLLA Y TOCINO Y SALSA TARTUFATA.

O

SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA PERIGAUX Y CREMOSO DE PATATA.

Postre

MILHOJA DE HOJALDRE Y CREMA, PLATANO, CHOCOLATE Y HELADO DE CARAMELO.

Bodega

VINO BLANCO MESTA, VINO TINTO RIBERA ROA, AGUA, PAN Y CAFÉ.

29,50 €

(Iva incluido)



MARTINICA

MARTINICA

Cocinando el mundo

MENU DE GRUPO 3

Entrantes individuales

NUIGUIRI DE TOCINO IBERICO, HUEVO Y CEBOLLA FRITA.

BRIOCHE DE RICOTTA AL PESTO, CARPACCIO DE PRESA DE BELLOTA Y MAHONESA DE TOMATE SECO Y CIPOTLE.

ARROZ NEGRO CON CALAMARES | ALI OLI DE PEREJIL.

Segundos individuales

CARRILLERA DE CERDO AL CURRY ROJO, FOIE Y CREMOSO DE ZANAHORIA

O

CORVINA A LA BRASA CON VERDURA Y SALSA DE BERBERECHOS

Postre

NUTELLA Y CHOCOLATES

Bodega

VINO TINTO ROA CRIANZA, VINO BLANCO AZOE, AGUA, PAN Y CAFE

32€

(Iva incluido)

M

MARTINICA

MARTINICA

Cocinando el mundo

MENU DE GRUPO 4

Entrantes individuales

NIGUIRI, HUEVO DE CODORNIZ Y FOIE Y TRUFA

HUEVO POCHE CON SETAS Y JAMON IBERICO

Segundos individuales

MERLUZA A LA BRASA CON TRINTXAT DE PATATA,
CEBOLLA Y TOCINO Y SALSA TARTUFATA.

Y

SOLOMILLO DE CERDO CON PURE ESPECIAL Y
JUGO TRUFADO DE CARNE.

Postre

TARTA DE QUESO CON HELADO DE LECHE Y TOFFE
DE CACAHUETES, HELADO DE NATA.

Bodega

VINO TINTO RIOJA LA CUEVA DEL LOBO.

VINO BLANCO BS SEMI DULCE.

AGUA Y PAN Y CAFE.

37€

(Iva incluido)

M

MARTINICA

MARTINICA

Cocinando el mundo

MENU DE GRUPO 5

Entrantes individuales

NIGUIRI DE TOCINO, HUEVITO Y FOIE

BRIOCHE DE RICOTTA AL PESTO CON CARPACCIO
DE PRESA DE BELLOTA Y MAHONESA DE CHIPOTLE.

ENSALDILLA RUSA, CON HUEVA DE TRUCHA Y
LANGOSTINO EN TEMPURA

Segundos individuales

CEVICHE DE LUBINA CON FRUTA DE LA PASION Y
ALGAS WAKAME.

Y

SOLOMILLO DE TERNERA CON GUISO DE SETAS Y
CREMOSO DE TRUFA.

Postre

CREMA DE ARROZ CON LECHE, GRANIZADO DE
PETALO DE ROSA Y HELADO DE VIOLETA.

Bodega

VINO TINTO DE RIBERA CAIR CUVEE.
VINO BLANCO OINOZ VERDEJO.
AGUA PAN Y CAFÉ.

42€

(Iva incluido)

M

MARTINICA

MARTINICA

Cocinando el mundo

MENU DE GRUPO 6

Entrantes individuales

HUEVO POCHE, TOCINO, FOIE Y COCOCHAS DE BACALAO AL PIL PIL.

TAQUITO DE STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA, HUEVO DE CODORNIZ Y PATATA CHIPS.

BIZCOCHO DE CALAMARES CON HOLANDESA DE WASABI Y CEBOLLA POCHADA.

Segundos individuales

CORVINA SALVAJE A LA BRASA, SALTEADO DE VERDURA, SALSA VERDE LIGERAMENTE PICANTE.
Y

ENTRECOT, LOMO BAJO DE TERNERA CHARRA CON HONGOS Y SETAS.

Postre

COULANT DE CHOCOLATE CON TEXTURAS DE CHOCOLATEY
HELADO DE BAILEYS.

Bodega

LUIS CAÑA RIOJA CRIANZA 2015
MUGA BLANCO
AGUA, CAFÉ, PAN

58,50€
(Iva incluido)

M
MARTINICA