



TU BODA EN EXCLUSIVA CON GRUPO
MARTINICA Y CASA IMPERIAL

SALAMANCA

HAPPY
WEDDING





MARTINICA

COCKTAIL ESPECIAL BODAS 2024

CORNER DE BUFFET DE QUESOS
ACOMPAÑADO DE NUESTRAS GUARNICIONES Y DIFERENTES TIPOS DE PANES

CORNER CON NUESTROS ARROCES
ARROZ DEL SIÑORET
ARROZ DE CALAMARES ,GAMBAS EN SU TINTA.

MINI BRIOCHE DE CARPACCIO DE PRESA IBERICA Y MAHONESA DE CHILE
CHIPOTLE

MINI TARTAleta DE STEAK TARTAR DE SOLOMILLO,CRUJIENTE DE PATATAS Y
HUEVO DE CODORNIZ

CUCHARITA DE BERBERECHOS Y CAVIAR DE BLODY MARY

CUCHARITA DE BOMBON DE FOIE Y CREMA DE MANZANA

GAZPACHO DE FRESAS

CROQUETA CASERA DE CHIPIRÓN

CROQUETAS CASERA DE JAMON IBERICO

MINI TARTAleta RELLENA DE CENTOLLO Y AGUACATE

BROCHETA DE POLLO CON CACAHUETES Y SALSA TERIYAKI

LANGOSTINOS EN TEMPURA CRUJIENTE Y MAHONESA DE COCO Y KIMCHI

QUICHE DE BACON, PUERRO Y QUESO IDIAZABAL

PUNTAS DE ESPARRAGOS VERDES FRITAS,

PIMIENTOS DEL PADRON FRITOS

BROCHETA DE SOLOMILLO IBERICO CON MAHONESA DE JAMON

CAZON A LA ANDALUZA

BARRA LIBRE DE VINOS BLANCOS Y TINTOS,CERVEZAS Y REFRESCOS

DURACION DEL COCKTAIL 90 MINUTOS
APROX.



CON LA TRADICIÓN DE NUESTRA COCINA Y SELECCIONANDO LOS MEJORES PRODUCTOS DE LA TIERRA, EL EQUIPO DE GRUPO MARTINICA LES PROPONEN EL SIGUIENTE MENÚ.

COCKTAIL ESPECIAL

MENÚ SERVIDO EN MESA

PESCADO A ELEGIR UNO

TOMATE ROSA DE BARBASTRO, A LA BRASA SALMOREJO Y GAMBONES A LA BRASA

MERLUZA EN SALSA DE BERBERECHOS Y ALBARIÑO CON SALTEADO DE VERDURAS

BACALAO CONFITADO CON CREMA DE AJO Y PATATA ROTA AL ACEITE DE OLIVA

SORBETE A ELEGIR UNO.

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

SORBETE DE MANDARINA CON CAMPARI

SORBETE DE FRUTA DE LA PASION CON YUZU Y CAVA

SORBETE DE FRESA CON PUERTO DE INDIAS

SORBETE DE GIN FIZZ

SORBETE DE MANGO Y CAVA

CARNES A ELEGIR UNO.

SOLOMILLO DE CERDO IBERICO 100 % BELLOTA LA HOJA DE CARRASCO RAGUT DE TRUFA Y FOIE.

SOLOMILLO TERNERA NACIONAL SOBRE UNA TERRINA DE PANCETA IBÉRICA Y QUESO DE LAS ARRIBES CON SALSA DE SU JUGO

COCHINILLO ASADO SERVIDO CON PATATITAS AL ROMERO Y ENSALADA DE COGOLLOS Y CEBOLLETA TIERNA

LA TARTA ARTESANA DE NUESTRO MAESTRO PASTELERO CON SU HELADO CASERO

LA SOBREMESA & LA BODEGA

VINO BLANCO OINOZ VERDEJO

VINO TINTO RIBERA ROA

CAVA BRUT MONISTROL

CAFÉ Y DIGESTIVOS

INCLUYE

FLORES E IMPRENTA

4 HORAS DE BARRA LIBRE

PRUEBA DE BODA PARA 6 PAX

PRECIO: 135 € I.V.A INCLUIDO

CON LA TRADICIÓN DE NUESTRA COCINA Y SELECCIONANDO LOS MEJORES PRODUCTOS DE LA TIERRA, EL EQUIPO DE GRUPO MARTINICA LES PROPONEN EL SIGUIENTE MENÚ.

COCKTAIL ESPECIAL
CORNER DE LIMONADAS
CORNER DE EMBUTIDOS LA HOJA DE CARRASCO

MENÚ SERVIDO EN MESA

PESCADO A ELEGIR UNO

LUBINA A LA BRASA CON GUISO DE TRIGO MARINERO Y ESPUMA DE AZAFRAN
BACALAO EMULSION DE AJETES TIERNOS Y TXANGURRO A LA DONOSTIARRA
MERLUZA RELLENA DE GAMBAS BLANCA ,CHIPIRONES A LA BRASA Y SALSA DE MARISCO

SORBETE A ELEGIR UNO.

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

SORBETE DE MANDARINA CON CAMPARI

SORBETE DE FRUTA DE LA PASION CON YUZU Y CAVA

SORBETE DE FRESA CON PUERTO DE INDIAS

SORBETE DE GIN FIZZ

SORBETE DE MANGO Y CAVA

CARNES A ELEGIR UNO.

SOLOMILLO DE TERNERA NACIONAL ,PURE DE PATATA Y MANTEQUILLA ,TRUFA Y FOIE
CORDERO LECHAL SERVIDO SIN HUESO,BOLETUS Y CREMA DE CIRIVIA
COCHINILLO CONFITADO ,SERVIDO CON CREMA DE MANZANA VERDE Y ENSALADA DE CITRICOS CON REDUCION DE MARACUYA.
CORDERO LECHAL ASADO CON PATATITAS AL ROMERO MY ENSALADA DE COGOLLOS Y CEBOLLETA TIERNA.

LA TARTA ARTESANA DE NUESTRO MAESTRO PASTELERO CON SU HELADO CASERO

LA SOBREMESA & LA BODEGA

VINO BLANCO OINOZ VERDEJO
VINO TINTO ROA
CAVA BRUT MONISTROL

CAFÉ Y DIGESTIVOS

INCLUYE
FLORES E IMPRENTA
3 HORAS DE BARRA LIBRE
RECENA BASICA
PRECIO: 150 € I.V.A INCLUIDO

CON LA TRADICIÓN DE NUESTRA COCINA Y SELECCIONANDO LOS MEJORES PRODUCTOS DE LA TIERRA, EL EQUIPO DE GRUPO MARTINICA LES PROPONEN EL SIGUIENTE MENÚ.

COCKTAIL ESPECIAL
CORTADOR DE JAMON + JAMON Y CORTADOR CADA 100 INVITADOS.
CORNER DE LIMONADAS
CORNER DE MOJITOS

MENÚ SERVIDO EN MESA

PESCADO A ELEGIR UNO

LUBINA A LA BRASA CON GUISO DE TRIGO MARINERO Y ESPUMA DE AZAFRAN
RODABALLO A LA BRASA CON SALSA DE CITRICOS,PISTACHOS Y PATATAS
MERLUZA EN SALSA VERDE CON ALMEJAS NACIONALES Y GUISO DE TIRABEQUES

SORBETE A ELEGIR UNO.

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

SORBETE DE MANDARINA CON CAMPARI

SORBETE DE FRUTA DE LA PASION CON YUZU Y CAVA

SORBETE DE FRESA CON PUERTO DE INDIAS

SORBETE DE GIN FIZZ

SORBETE DE MANGO Y CAVA

CARNES A ELEGIR UNO.

SOLOMILLO DE TERNERA NACIONAL ,PURE DE PATATA Y MANTEQUILLA ,TRUFA Y FOIE
CORDERO LECHAL SERVIDO SIN HUESO,BOLETUS Y CREMA DE CIRIVIA
COCHINILLO CONFITADO ,SERVIDO CON CRÉMA DE MANZANA VERDE Y ENSALADA DE CITRICOS CON REDUCION DE MARACUYA.
CORDERO LECHAL ASADO CON PATATITAS AL ROMERO MY ENSALADA DE COGOLLOSS Y CEBOLLETA TIERNA.

LA TARTA ARTESANA DE NUESTRO MAESTRO PASTELERO CON SU HELADO CASERO

LA SOBREMESA & LA BODEGA
VINO BLANCO PROTOS VERDEJO
VINO TINTO MELIOR GRUPO MATARROMERA
CAVA B RUT MONISTROL
CAVA ROSE MONISTROL

CAFÉ Y DIGESTIVOS

INCLUYE
FLORES E IMPRENTA
4 HORAS DE BARRA LIBRE
RECENA BASICA
PRECIO: 160 € I.V.A INCLUIDO



CON LA TRADICIÓN DE NUESTRA COCINA Y SELECCIONANDO LOS MEJORES PRODUCTOS DE LA TIERRA, EL EQUIPO DE GRUPO MARTINICA LES PROPONEN EL SIGUIENTE MENÚ.

COCKTAIL ESPECIAL

CORTADOR DE JAMON + JAMON Y CORTADOR CADA 100 INVITADOS.

CORNER DE LIMONADAS

CORNER DE MOJITOS

CORNER DE MARISCOS

GAMBAS COCIDA,PERCEBES,LANGOSTINOS COCIDOS

MENÚ SERVIDO EN MESA

PESCADO A ELEGIR UNO

ENSALADA DE BOGAVANTE CON VINAGRETA DE SU CORAL

BOGAVANTE ASADO ,CEBOLLETA TRUFADA Y JUGO DE SU CABEZAS

BOGAVANTE A LA BRASA

SORBETE A ELEGIR UNO.

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

SORBETE DE MANDARINA CON CAMPARI

SORBETE DE FRUTA DE LA PASION CON YUZU Y CAVA

SORBETE DE FRESA CON PUERTO DE INDIAS

SORBETE DE GIN FIZZ

SORBETE DE MANGO Y CAVA

CARNES A ELEGIR UNO.

SOLOMILLO DE TERNERA NACIONAL ,PURE DE PATATA Y MANTEQUILLA ,TRUFA Y FOIE

PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADA ,SERVIDA CON PATATITAS AL ROMERO Y ENSALADA DE COGOLLOS Y CEBOLLETA TIERNA

LA TARTA ARTESANA DE NUESTRO MAESTRO PASTELERO CON SU HELADO CASERO

LA SOBREMESA & LA BODEGA

VINO BLANCO MUGA

VINO TINTO RIBERA BERONIA CRIANZA

CAVA BRUT MONISTROL

CAVA ROSE MONISTROL

CAFÉ Y DIGESTIVOS

INCLUYE

FLORES E IMPRENTA

4 HORAS DE BARRA LIBRE

RECENA PREMIUM

PRECIO: 180 € I.V.A INCLUIDO



MENU COCKTAIL

CORNER DE LIMONADAS

CORNER DE BUFFET DE QUESOS

ACOMPAÑADO DE NUESTRAS GUARNICIONES Y DIFERENTES TIPOS DE PANES

CORNER CON NUESTROS ARROCES

ARROZ DEL SEÑORET

ARROZ DE CALAMARES ,GAMBAS EN SU TINTA.

CORNER DE MARISCO CETAREA SALMANTINA

LANGOSTINOS COCIDOS,GAMBAS COCIDAS,

ZAMBURIÑA A LA BRASA,

PERCEBES

CORNER DE MAKI Y NIGIRI

MAKI VARIADOS

NIGIRIS VARIADOS

JAMON

JAMON DE RECEBO Y CORTADOR DE JAMON (1 JAMON CADA 100 INVITADOS)

CORNER DE AHUMADOS Y SALAZONES

ANCHOAS OO

SARDINA AHUMADA

BACALAO AHUMADO

SALMON AHUMADO

MINI BRIOCHE DE CARPACCIO DE PRESA IBERICA Y MAHONESA DE CHILE CHIPOTLE

MINI TARTAleta DE STEAK TARTAR DE SOLOMILLO,CRUJIENTE DE PATATAS Y HUEVO DE CODORNIZ

CUCHARITA DE BERBERECHOS Y CAVIAR DE BLODY MARY

CUCHARITA DE BOMBON DE FOIE Y CREMA DE MANZANA

GAZPACHO DE FRESAS

CROQUETA CASERA DE CHIPIRÓN

CROQUETAS CASERA DE JAMON IBERICO

MINI TARTAleta RELLENA DE CENTOLLO Y AGUACATE

BROCHETA DE POLLO CON CACAHUETES Y SALSA TERIYAKI

LANGOSTINOS EN TEMPURA CRUJIENTE Y MAHONESA DE COCO Y KIMCHI

QUICHE DE BACON, PUERRO Y QUESO IDIAZABAL

PUNTAS DE ESPARRAGOS VERDES FRITAS,

PIMIENTOS DEL PADRON FRITOS

BROCHETA DE SOLOMILLO IBERICO CON MAHONESA DE JAMON

CAZON A LA ANDALUZA

BARRA LIBRE DE VINOS BLANCOS Y TINTOS, CAVA BRUT Y ROSE ,CERVEZAS Y REFRESCOS

DURACION 3 HORAS APROX

INCLUYE

4 HORAS BARRA LIBRE DE COPAS NORMALES

FLORES Y IMPRENTA

RECENA BASICA

180 EUROS

CORNER ESPACIALES PARA AÑADIR A TU COCKTAIL

CORNER DE EMBUTIDOS LA HOJA DE CARRASCO.

CHORIZO DE BELLOTA, SALCHICHON DE BELLOTA, JAMON DE RECEBO
6.00 POR PAX

CORNER DE MARISCO CETAREA SALMANTINA

LANGOSTINOS COCIDOS,
GAMBAS COCIDAS,
ZAMBURIÑA A LA BRASA,
PERCEBES

14.50 POR PAX

JAMON

JAMON DE RECEBO Y CORTADOR DE JAMON (1 JAMON CADA 100 INVITADOS) 7 EUROS POR PAX

JAMON DE BELLOTA Y CORTADOR DE JAMON (1 JAMON CADA 100 INVITADOS) 9.50 POR PAX

CORNER DE MAKI Y NIGIRI

MAKI VARIADOS
NIGIRIS VARIADOS

6.50 POR PAX

CORNER DE AHUMADOS Y SALAZONES

ANCHOAS OO
SARDINA AHUMADA
BACALAO AHUMADO
SALMON AHUMADO
12.00 POR PAX

CORNER PREMIUM

CHAMPAGNE
CAVIAR DE BELUGA
SALMON AHUMADO
MANTEQUILLA
BLINIS

65 POR PAX

CORNER DE LIMONADAS 3.50

CORNER DE MOJITOS 5.50

CANDY BAR CLASSICO 280 EUROS
CHUCHERIAS DE TODA LA VIDA

CANDY BAR DELUXE 500 EUROS
DULCES Y PASTELES, CHUCHERIAS

RECENA CLASICA 6.00 POR PAX

RECENA PREMIUM 10.00 POR PAX



MENÚ INFANTIL

EMBUTIDOS IBERICOS DE BELLOTA

FRITOS MIXTOS

CROQUETAS DE JAMON, LANGOSTINOS Y CALAMARES

MERLUZA REBOZADA, MAHONESA CASERA

SORBETE SIN ALCOOL

SOLOMILLO REBOZADO CON PATATAS CASER Y KETCHUP CASERO

POSTRE

40,00 IVA INCLUIDO



TODOS NUESTROS PRECIO SON CON IVA INCLUIDO.

PARA GARANTIZAR LA FECHA DE RESERVA SE DEBERAN ABONAR 1800 EUROS QUE SE DESCONTARAN EN LA FACTURA FINAL Y SE FIRMARA UNA CARTA DE ACUERDO POR AMBAS PARTES.

15 DIAS ANTES DE LA FECHA DE EL EVENTO DEBERA ABONARSE EL 80 % TOTAL DEL PRESUPUESTO.

EL RESTO DEL PRESUPUESTO SE ABONARA EN UN MAXIMO DE 6 DIAS TRAS LA FINALIZACION DE EL EVENTO.

SE DEBERAN DE CONFIRMAR EL NUMERO EXCTO DE COMENSALES UNA SEMANA ANTES DEL MISMO

EN CASO DE QUE EL NUMERO DE COMENSALES SEA INFERIOR EL DIA DE EL EVENTO EL RESTAURANTE ASUMIRA UN MAXIMO DE DOS COMENSALES.

DISPONEMOS DE SERVICIOS DE DJ,ANIMACION ,MUSICOS CONSULTAR PRESUPUESTO.

DISPONEMOS DE MENUS ADAPTADOS A TODO TIPO DE INTOLERANCIA (VEGETARIANO Y VEGANOS)..

PODRA CELEBRAR SU BODA CIVIL EN NUESTROS ESPACIOS ,CONSULTAR PRECIOS.

OFRECEMOS UN SERVICIO PERSONALIZADO PARA QUE EL RESULTADO DE TU EVENTO SEA PERFECTO,SOLO TIENES QUE CONTARNOS TU IDEA,NOSOTROS NOS ENCARGAMOS DEL RESTO.

