

Para compartir o no...

 Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo “La hoja de Carrasco” acompañado de pan tostado, aceite y tomate	28.00
 Croqueta, chipirones con ali oli	1.80
 Croqueta rabo de toro con su jugo y trufa negra	2.40
 Croqueta de cecina de vaca	1.80
 Croqueta de jamón ibérico	1.90
 Brioche de anchoa del cantábrico 00 con mantequilla ahumada y espuma de tomate	6.00
 Sardinias ahumadas, fresones, queso de cabra y remolacha	17.90
 Huevo poché, crema de patata, jamón ibérico, crumble de avellana, setas y foie	19.50
 Ensalada de tomatitos confitados, salmorejo y gambones a la brasa	18.00
 Niguiiri de foie, trufa, huevo de codorniz	4.00
 Alcachofa frita con crema de parmesano, yema de huevo, trufa y jamón ibérico	18.90
 Gyozas de pollo fritas, mahonesa picante y salsa agridulce	9.90
 Pan cristal, Steak tartar de solomillo de ternera charra, patatas fritas, huevo frito y parmesano	6.50
 Colurgiones, pasta fresca de Cerdeña con salsa casera de tomate, stracciatella y pesto	18.00
 Berenjena asada en brasa, toffee de miso, cacahuetes y queso ahumado, aceite de hierbas	15.90
 Brioche de presa 100% bellota ahumada en casa, ricotta, huevito de codorniz	8.50
 Risotto cuatro quesos con setas shitake y polvo de cítricos	18.90
 Jeta asada y terminada en brasa	13.00
 Zanahoria a la brasa, nata ácida semi montada, garbanzos fritos y ensalada de hierbas	14.90
 Ensaladilla rusa al estilo Martinica con gambas a la brasa y mahonesa de caviar de arenque ahumado	19.00
 Tortilla de patata hecha al momento con trufa negra y foie a la plancha	22.00

Cesta de distintos panes, hogaza de masa madre, grissini, pan sardo, mantequilla, aceite de oliva extra y queso 3.90 por cesta

Todos los precios IVA incluido

Mar y Tierra en nuestra Brasa

 Bacalao confitado salsa de pimientos asados, piquillos confitados y tapenade	25.50
 Tiradito de salmón marinado, aguachile de mango y hierbas frescas	24.00
 Merluza a la brasa con beurre blanc cítricas y patatas rotas, aceite virgen	25.00
 Corvina a la brasa, mostaza de hierbas y crema de patata con ají amarillo	26.00
 Canelones de contramuslo de pollo a la brasa, bechamel y parmesano	22.00
 Hamburguesita de ternera charra con queso fundido, panceta ibérica	9.90
 Carrillera de cerdo glaseada en su jugo, cremoso de zanahoria, y salsa de curry rojo	24.00
 Cochinillo Castilla y León confitado, espuma de manzana verde y ensalada verde y cebolleta	28.00
 Solomillo de cerdo 100% bellota a la brasa, berenjena ahumada, pesto y mahonesa de tomate	26.00
 Solomillo de ternera a la brasa, con praliné de pistacho, manzana verde y queso de cabra	30.00
 Albóndigas de rabo de vaca con crema de patata vy yema de huevo, queso ahumado y patatitas fritas	25.00 6.50 Ud. extra

Momento Dulce

 Mi viaje a Marruecos	8.90
 Helado de caramelo salado, cookie de caramelo, palomitas caramelizadas y crema de chocolate y palomitas	8.50
 Profiteroles rellenos de nata, crema de pistacho y salsa de Nutella	8.50
 Fresas y frutos rojos, chocolate blanco, ricotta y bizcocho emborrachado de mantequilla	8.90
 Tarta de queso Idiazábal, crema de chocolate blanco y helado de leche	8.50
 Tiramisú casero con helado de café	8.90
 Plato de fruta peladas	8.50

INFORMACIÓN para CELÍACOS

LA MAYORÍA DE LOS PLATOS QUE TENEMOS SE PUEDEN ADAPTAR PARA PERSONAS CELIACAS

INFORMACIÓN sobre ALÉRGENOS

INFORME A SU CAMARERO SOBRE SUS INTOLERANCIAS ANTES DE SOLICITAR SU PLATO

Nuestros platos pueden estar elaborados con estos ingredientes, su camarero le informará sobre ello si lo solicita



Menú Ejecutivo

Disponible todos los días, excepto la mediodía de los sábados, domingos y festivos

24,90 Lunes a Viernes mediodía y de Domingo a Jueves noche

28,00 Viernes y Sábados noche

Empezamos (A elegir uno)

Hogaza de masa madre, aceite, queso y aceitunas

- Sardinas ahumadas, fresones, queso de cabra y remolacha.
- Huevo poché, crema de patata, jamón ibérico, crumble de avellana y yema
- Ensalada de tomatitos confitados, salmorejo y gambones a la brasa
- Niguiri de foie, trufa y huevo de codorniz
- Risotto con setas shitake, gorgonzola, aceite picante y ralladura de limón
- Alcachofa frita con crema de parmesano, yema de huevo trufa y jamón ibérico
- Colungiones rellenos de patata, pasta fresca de Cerdeña con salsa casera de tomate, straciatella y pesto
- Berenjena asada en brasa, toffee de miso, cacahuets y queso ahumado, aceite de hierbas.
- Brioche de presa 100% bellota ahumada en casa, ricotta, huevito de codorniz
- Gyozas de pollo fritas, mahonesa picante y salsa agri dulce.
- Ensaladilla rusa al estilo Martinica con gambas a la brasa y mahonesa de caviar de arenque ahumado
- Surtido croquetas: Rabo de toro, cecina, jamón, chipirones

Seguimos (A elegir uno)

- Espárragos blancos a la brasa con mahonesa de coco
- Zanahorias braseada en el josper, nata ácida semi montada, garbanzos fritos y ensalada de hierbas.
- Tiradito de salmón marinado, aguachile de mango y hierbas
- Merluza a la brasa con beurre blanc cítricas y patatas rotas, aceite virgen
- Corvina a la brasa, mostaza de hierbas y crema de patata con ají amarillo
- Bacalao confitado salsa de pimientos asados, piquillos confitados y tapenade
- Canelón de contramuslo de pollo a la brasa, bechamel y parmesano
- Hamburguesita de ternera charra con queso fundido, panceta ibérica
- Carrillera de cerdo glaseada en su jugo, cremoso de zanahoria y salsa de curry rojo
- Albóndigas de rabo de vaca con crema de patata y yema de huevo queso ahumado y patatitas fritas.
- Solomillo de cerdo 100% bellota a la brasa, berenjena ahumada, pesto y mahonesa de tomate.

Terminamos (A elegir uno)

- Profiteroles rellenos de nata, crema de pistacho y salsa de Nutella
- Helado de caramelo salado, cookie de caramelo, palomitas caramelizadas y Crema de chocolate y palomitas
- Fresas y frutos rojos, chocolate blanco, ricotta y bizcocho emborrachado de mantequilla
- Tarta de queso Idiazábal, crema de chocolate blanco y helado de leche
- Tiramisú casero con helado de café
- Plato de fruta peladas

Incluye copa de vino de la casa tinto o blanco o cerveza o agua o refresco, excepto los fines de semana que la bebida no está incluida.

Menú de Autor 2 entrantes, 1 pescado, 1 carne, 1 postre
Incluye, agua y pan. **36.00**



R E S T



MARTINICA

SALAMANCA



cocinando el mundo

Restaurante & Barra Martinica
Bar restaurante tercera categoría con 2 tenedores
Kimarzi24 S.L. - Concejo 3. Bajo - 37002 Salamanca
Registro R.37-1172

martinicasalamanca
Concejo 3. Salamanca