

menú para eventos

menú 1

APERITIVO

- Hojaldre de burratina con pesto y tomate deshidratado

PLATOS INDIVIDUALES

- Ensalada de tomate, salmorejo, gambones al jospes y queso curado.
- Berenjena a la parmesana fusión italo-japo.
- Merluza con salsa de almejas, coliflor y bottarga.
- Solomillo de cerdo de bellota, praline de pistachos, manzana y queso de cabra.

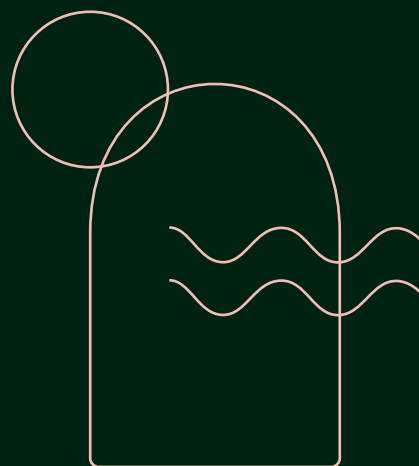
POSTRE

- Chocolates y nutella.

BODEGA

- Vino blanco valdubon verdejo.
- Vino tinto roa crianza ribera.
- Agua, café, pan de masa madre.

55€ IVA incluido



menú para eventos

menú 2

APERITIVO

- Niguiri de huevo, trufa y patatas

PLATOS INDIVIDUALES

- Ensaladilla rusa con atun rojo balfego y huevas de trucha.
- Arroz cremoso de pluma iberica de bellota, queso ahumado
- Lubina glaseada con salsa de kabayaki y guiso de trigo y salsa verde
- Carrillera de ternera cebolla roja encurtida y parmentier de panceta ahumada.

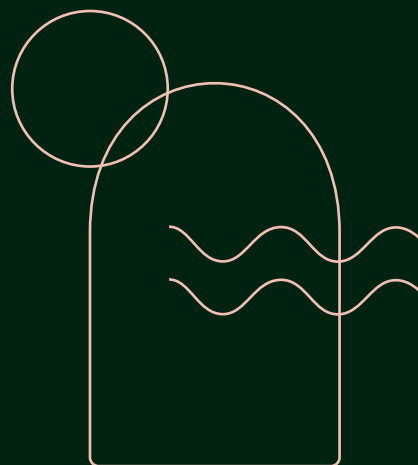
POSTRE

- Panna cotta de queso de cabra, nueces caramelizadas y helado de leche

BODEGA

- Vino blanco valdubon verdejo
- Vino tinto roa crianza ribera
- Agua, café, pan de masa madre

65€ IVA incluido



menú para eventos

menú 3

PLATOS INDIVIDUALES

- Brioche de presa iberica de bellota, pesto y mahonesa de chipotle
- Taquitos de steak tartar de ternera, huevo y patatas
- Huevo poche con jamon iberico de bellota y hongos
- Marmitako de atun rojo balfego con alga codium
- Solomillo de ternera con foie y trufa de verano

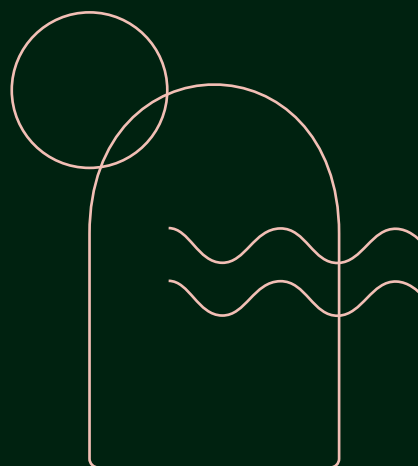
POSTRE

- Mi viaje a marruecos

BODEGA

- Vino blanco josé pariente rueda d.o verdejo
- Vino tinto bordon d anglade crianza
- Agua, café, pan de masa madre

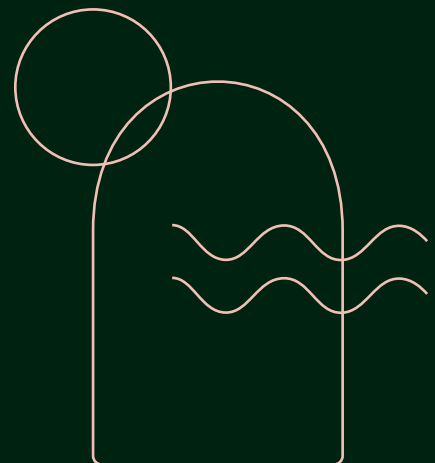
85€ IVA incluido



menú cocktails

- Steak tartar de ternera y foie
- Niguri de huevo de codorniz, trufa y patatas.
- Tartaleta de burratina con pesto y confitura de tomate.
- Ensaladilla rusa de atun rojo balfego.
- Cujada de foie con huevas de trucha.
- Mini brioche de presa ahumada y mahonesa de chile chipotle.
- Salmorejo cordobes con migas de jamón y tartar de gambas.
- Dumpling de pecorino y patatas con lamina de pulpo y mahonesa de lima.
- Risotto de boletus y gorgonzola.
- Mini hamburguesa de ternera a la brasa, provolone y mahonesa de kimchi.
- Surtido de queso con diferente pane y guarniciones.
- Mortadella trufada.
- Jamón ibérico de bellota cortado a mano por nuestro cortador.
- Croquetas de jamón ibérico.
- Cremoso de huevo frito con morcilla.
- Zamburiña a la brasa con mojo verde.
- Chocolate y nutella.
- Fruta, citricos y espuma de martini.

130€ IVA incluido



Incluye barra libre de vino tinto, vino blanco, cava y cava rose, cerveza, refresco, agua durante la duracion del coctail aprox. 2 horas.

Minimo 30 a 50 personas.

Todos los menús se sirven con reserva de mínimo 48 horas, por un mínimo de 5 personas.

El equipo martinica os recuerda que dispone de menús para celíacos, veganos y vegetarianos.

Comunique cualquier tipo de intolerancia y adaptaremos el menú sin ningún problema.

También hacemos presupuestos a medidas con el tipo de menú que usted desee, siempre manteniendo la línea de nuestra cocina y servicio.

Un saludo la gerencia de martinica.

Ofrecemos un servicio personalizado para que el resultado de tu evento sea perfecto. Sólo tienes que contarnos tu idea, nosotros nos encargaremos del resto.

