

martinica

M A D R I D

ant

La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, creatividad, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia y provocación.

*Compartiendo más que comida... Experiencias...
Con los mejores productos de la tierra y el mar*

os presentamos

Nuestra oferta gastronómica

.....Cocinando el Mundo...

cartá

PARA COMPARTIR O NO...

Burratina con tatín de tomate, vinagre balsámico, yuzu y pesto.



14.50 €

Risotto de gorgonzola, crudité de champiñones, ralladura de limón y aceite picante.



14.90 €

Saam de langostino en tempura con curry de cerdo rojo y yogur de manzana verde. 2 uds.



13.90 € Uds. extra 7.00€

Ensaladilla rusa con atún rojo balfego, huevas de truchas y espuma de mahonesa.



16.50 €

Croqueta líquida de cocido madrileño



9.50 €

Lasaña de carrillera de ternera con mozzarella de bufala, pesto y prosciutto cotto.



17.90 €

Niguri de vieira, con tierra de mar y ali oli. 2 uds.



12.00 € Uds. extra 6.00 €

Brioche de mantequilla con presa ibérica de bellota ahumada al momento, ricotta al pesto y mahonesa de chile chipotle.



14.50 € Uds. extra 8.00 €

Tartar de atún rojo balfego, huevo frito, patatas fritas



21.50 €

Berenjena a la parmesana fusión ítaló japonesa.



14.90 €

Taquitos de steak tartar de solomillo de ternera de morucha, huevo de codorniz y patatas fritas 2uds.



17.90 € Uds. extra 9.00 €

Ñoqui frito de patata, yema de huevo panceta ibérica curada y caviar



17.00 €

Foie gras mi cuit, brioche de mantequilla tostado, botagarda de Cerdeña, huevas y gel de yuzu.



16.90 €

Ensalada de tomate, piparras, gambones a la parrilla salmorejo y queso curado.



16.90 €

DEL MAR...

Corvina a la brasa con puntalete de txangurro t espuma de albahaca



27.00 €

Cochas de merluza en salsa verde, patatas a la importancia y huevo poche



33.00 €

Merluza a la brasa servida con guiso de patata, setas, trufa, consomé de cebolla y tuetano.



25.00 €

Bacalao de autor el barquero confitado y servido con texturas de tomate



23.90 €

DE LA TIERRA...

Solomillo de cerdo ibérico de bellota, praliné de pistachos, queso de cabra y manzana verde.



24.00 €

Hamburguesitas de ternera con queso provolone, mahonesa de kimchi y coco. 2 uds.



13.00 € Ud. extra 7.00 €

Solomillo de vaca madurado a la brasa con jamón ibérico de bellota, cirivia y gel de naranja sanguina



33.00 €

Cotolette empanada de solomillo ibérico de bellota, huevo poché, tartufata y setas.



24.90 €

Carrillera de cerdo al curry rojo con yogur de calabaza y cremoso de zanahoria.



21.90 €

Arroz al josper de pluma ibérica de bellota ali oli de ajo negro y queso ahumado.



24.00 €

Albóndiga de rabo de toro, anguila ahumada, berenjena y yema curada.

Segundo mejor plato de rabo de toro de España 2019



23.00 € Uds. extra 7.50€

MOMENTO DULCE

*Chocolates, frescor, cremosidad, acidez, aroma.
No te quedes sin disfrutar de nuestros postres*

Panna cotta, queso de cabra, helado de nata,
nueces y pimienta rosa.



7.50 €

Crema de arroz con leche, granizado de limón y
pétalos de rosa, helado de violeta.



7.50 €

Mi viaje a Marruecos.



9.50 €

Natillas caseras de leche fresca con galleta María
y helado de Baylis



7.50 €

Chocolates, Nutella y Jengibre.



7.50 €

Cítricos, frutos rojos, sorbete de mandarina y espuma
Campari y naranja sanguina



8.00 €

Cesta de pan servida con mantequilla de sobrasada

2.50 €/ por persona

MENÚ DEGUSTACIÓN

de Lunes a Jueves, servicio de comida y cena
Viernes, solo comida

La Cocina de Martinica

Tres entrantes

Pescado, Carne

Postre

Agua, Pan y Mantequilla

45€ Iva incluido

ALÉRGENOS

Comunique a su camarero,
cualquier tipo de alergia o intolerancia



ALTRAMUZ



APIO



CACAHUETES



FRUTOS SECOS



GLUTEN



LACTOSA



MARISCOS



SOJA



MOLUSCOS



MOSTAZA



SESAMO



PESCADO



SULFITOS

martinica

M A D R I D

 **RESERVAS**
910 947 912

Calle del Pinar, 6 bis
28006 Madrid

www.martinicamadrid.com