

MENÚ 1

eventos

APERITIVO

- Burratina con pesto y tomate deshidratado

PLATOS INDIVIDUALES

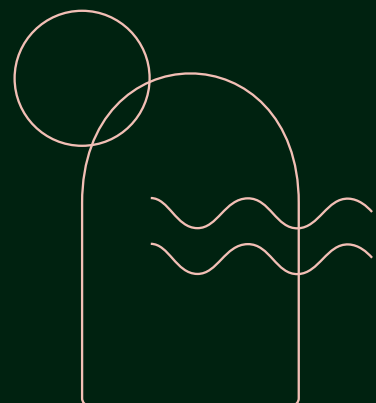
- Ensalada de tomate, salmorejo, gambones al jósper y queso curado
- Berenjena a la parmesana fusión italo-japo
- Merluza con salsa de almejas, coliflor y bottarga
- Solomillo de cerdo de bellota, praline de pistachos, manzana y queso de cabra.

POSTRE

- Chocolates y nutella

BODEGA

- Vino blanco mesta somontano
- Vino tinto mesta somontano
- Agua, café, pan de masa madre



60€ IVA incluido

MENÚ 2

eventos

APERITIVO

- Nigiri de huevo, trufa y patatas.

PLATOS INDIVIDUALES

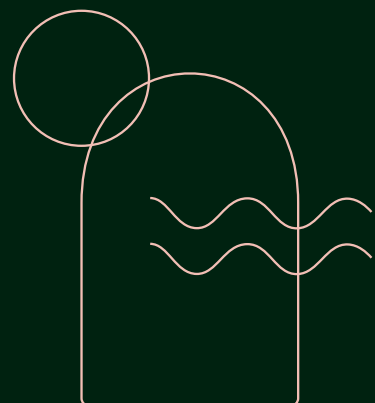
- Ensaladilla rusa con atun rojo balfego y huevas de trucha.
- Arroz cremoso de pluma iberica de bellota, queso ahumado
- Lubina glaseada con salsa de kabayaki y guiso de trigo y salsa verde
- Carrillera de ternera cebolla roja encurtida y parmentier de panceta ahumada.

POSTRE

- Tarta de queso cremosa, parmesano y helado de nata.

BODEGA

- Vino blanco Valdubon verdejo
- Vino tinto Roa crianza Ribera
- Agua, café, pan de masa madre



70€ IVA incluido

MENÚ 3

eventos

PLATOS INDIVIDUALES

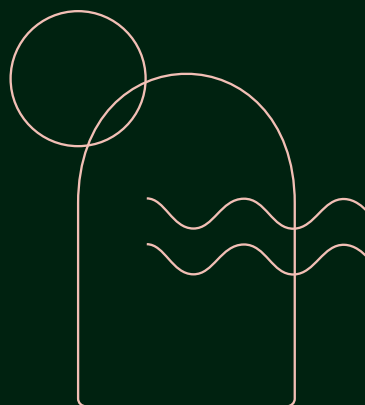
- Brioche de presa ibérica de bellota, pesto y mahonesa de chipotle
- Taquitos de steak tartar de ternera, huevo y patatas
- Huevo poche con jamón ibérico de bellota y hongos
- Marmitako de atún rojo balfegó con alga codium
- Solomillo de ternera con foie y trufa de verano

POSTRE

- Cremoso de arroz con leche, granizado de limón y helado de violeta

BODEGA

- Vino blanco José Pariente Rueda D.O. Verdejo
- Vino tinto Mbordon D'anglade crianza
- Agua, café, pan de masa madre



85€ IVA incluido

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

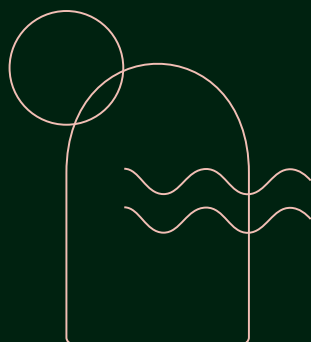
El equipo Martinica os recuerda que dispone de menús para celíacos, veganos y vegetarianos.

Comunique cualquier tipo de intolerancia y adaptaremos el menú.

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.



MENÚ

cocktail nº1

- Steak tartar de ternera parmesano y mayonesa de foie
- Niguri de huevo de codorniz, trufa y patatas
- Tartaleta de burratina con pesto y tomate
- Ensaladilla rusa de gambas y su crujiente
- Mini brioche de presa ahumada y mayonesa de chile chipotle
- Tortilla de patata decontruida
- Tartar de atún con dressing de mostaza y ensalada de micro brotes
- Mini tacos de ternera con pico de gallo
- Brocheta de solomillo con queso cabra y manzana
- Risotto de boletus y gorgonzola
- Mini hamburguesa de ternera a la brasa, provolone y mayonesa de kimchi
- Surtido de queso von diferentes panes y guarniciones
- Mortadela trufada
- Croquetas de jamón ibérico de bellota

POSTRE

- Brocheta de fruta
- Chocolate y nutella



60€ IVA incluido

MENÚ

cocktail nº2

- Steak tartar de ternera parmesano y mayonesa de foie
- Niguri de huevo de codorniz, trufa y patatas
- Tartaleta de burratina con pesto y tomate
- Ensaladilla rusa de gambas y su crujiente
- Mini brioche de presa ahumada y mayonesa de chile chipotle
- Tortilla de patata decontruida
- Tartar de atún con dressing de mostaza y ensalada de micro brotes
- Mini tacos de ternera con pico de gallo
- Brocheta de solomillo con queso cabra y manzana
- Risotto de boletus y gorgonzola
- Mini hamburguesa de ternera a la brasa, provolone y mayonesa de kimchi
- Surtido de queso von diferentes panes y guarniciones
- Mortadela trufada
- Croquetas de jamón ibérico de bellota
- Cremoso de huevo frito con morcilla
- Ccazón en adobo de hierbabuena con mayonesa de lima

POSTRE

- Brocheta de fruta
- Chocolate y nutella



75€ IVA incluido

MENÚ

cocktail nº3

- Mesa de ahumados variados
- Steak tartar de ternera parmesano y mayonesa de foie
- Niguri de huevo de codorniz, trufa y patatas
- Tartaleta de burratina con pesto y tomate
- Ensaladilla rusa de gambas y su crujiente
- Mini brioche de presa ahumada y mayonesa de chile chipotle
- Tortilla de patata decontruida
- Tartar de atún con dressing de mostaza y ensalada de micro brotes
- Mini tacos de ternera con pico de gallo
- Brocheta de solomillo con queso cabra y manzana
- Risotto de boletus y gorgonzola
- Mini hamburguesa de ternera a la brasa, provolone y mayonesa de kimchi
- Surtido de queso von diferentes panes y guarniciones
- Mortadela trufada
- Jamón ibérico de bellota cortado a mano por nuestro maestro cortador
- Tostada de gambas gratinada con queso y ali oli
- Croquetas de jamón iberico
- Cremoso de huevo frito con morcilla
- Zamburiña a la brasa co mojo verde
- Cazón en adobo de hierbabuena con mayonesa de lima

POSTRE

- Mousse de tarta de queso
- Chocolate y nutella
- Brocheta de fruta



135€ IVA incluido

Todos los cocktail

Incluyen barra libre de vino tinto, vino blanco, cava y cava rose, cerveza, refresco, agua durante la duración del cocktail (aprox 2 hras) minimo de 30 a 50 personas.

El precio de la copa sera de 8€ por persona
copa premium 12€ por persona

