

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...

Sashimi de solomillo de vieiras, ensalada de escarola con cítricos y nueces de Macadamia



19.50

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



14.90

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



13,90 **Ud extra 7.00**

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



16.90

Risotto de mantequilla, tuétano, avellanas y jugo de ajos tostado



17.50

Lasaña de carrillera de ternera con mozzarella de búfala, pesto y prosciutto cotto



18.50

Brioche de mantequilla con presa ibérica de bellota ahumada al momento, ricotta al pesto y mahonesa de chile chipotle. 2 uds.



14.50 **Ud extra 8.00**

Tartar de atún rojo balfego, huevo frito, patatas fritas



22.00

Berenjena a la parmesana fusión Ítalo japonesa



14.90

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



17.90 **Ud extra 9.00**

Foie gras mi cuit, brioche de mantequilla, bottarga de Cerdeña y huevas, servido con gel de yuzu.



16.50

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



16.90

Texturas de parmesano, trufa, huevo poché, jamón ibérico de bellota



20.00

Cogollos a la brasa, salsa César, cecina de picaña y pecorino de Cerdeña.



10.90 **Ud extra 5.50**

DEL MAR...

Lubina a la brasa con puntalete a la crema de albahaca y txangurro a la donostiarra



32.00

Chipirones a la brasa, cebolleta, avellanas, bizcocho de tinta y holandesa de wasabi



23.90

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



24.00

Cangrejo de concha blanda frito, servido en su jugo ligeramente picante, fregola de Cerdeña al ajillo y pan chino



22.50

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



13.50

Ud extra 7.00

Solomillo de vaca madurado la brasa con terrina de patata, panceta y chalotas glaseadas en mantequilla de trufa



31.50

Carrillera de ternera al curry rojo con yogur de calabaza y cremoso de zanahoria



23.00

Arroz al Jósper con codillo de cerdo glaseado, ali oli de ajo negro y queso ahumado



22.00

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

(Segundo mejor plato de rabo de toro de España 2019)



22.90 Ud extra 7.50

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



24.50

MOMENTO DULCE

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

Crema de leche fresca, queso de cabra, helado de nata, nueces y magdalena de aceite de oliva ahumada al Jósper



8.50

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



8.00

Tiramisú casero con helado de café



8.00

Mi viaje a Marruecos



9.50

Natillas caseras de leche fresca con galleta María
helado de Baileys



8.00

Chocolate blanco, crema de avellanas y helado de
mango y fruta de la pasión



8.00

Cesta de pan servida con mantequilla de sobrasada

2.50 €/ por persona

MENÚ DEGUSTACIÓN

de lunes a Domingo, servicio de comida y cena

La Cocina de Martinica

Tres entrantes

Pescado, Carne

Postre

Agua, Pan y Mantequilla

50€ 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