

MENÚS de GRUPOS

menú 1

APERITIVO

COGOLLO A LA BRASA CON SALSA CÉSAR , QUESO PECORINO Y CECINA DE PICAÑA

ENTRANTES INDIVIDUALES

ENSALADILLA RUSA CON ATÚN ROJO BOLFEGO Y HUEVAS DE TRUCHA

BERENJENA A LA PERMESANA FUSIÓN ITALO-JAPONESA

SEGUNDOS A ELEGIR

MERLUZA A LA BRASA CON GUISO DE TRUFA, SETA Y PATATA CON JUGO DE CEBOLLA Y TUÉTANO

○

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO CON QUESO DE CABRA MANZANA VERDE Y PISTACHOS

MOMENTO DULCE

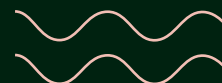
CHOCOLATE BLANCO, MANGO, AVELLANAS Y FRUTA DE LA PASIÓN

BODEGA

VINO BLANCO MESTA SOMONTANO

VINO TINTO MESTA SOMONTANO

AGUA, CAFÉ, PAN



60€ IVA incluido

MENÚS de GRUPOS

menú 2

APERITIVO

TOMATE PASIFICADO, GAMBONES, SALMOREJO Y QUESO AHUMADO

ENTRANTES INDIVIDUALES

BURRATINA CON PESTO Y TARTAleta DE TOMATE

HUEVO POCHÉ CON JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA,
TEXTURAS DE PARMESANO Y TRUFA

SEGUNDOS INDIVIDUALES

CHIPRIRONES A LA BRASA CON BIZCOCHO DE SU TINTA,
HOLANDESA DE WASABI Y AVELLANAS

CARRILLERA DE TERNERA, CURRY ROJO, FOIE Y YOGUR DE CALABAZA

MOMENTO DULCE

TARTA DE QUESO CREMOSA, PARMESANO Y HELADO DE LECHE

BODEGA

VINO BLANCO JOSÉ PARIENTES VERDEJO

VINO TINTO RIBERA ROA

AGUA, CAFÉ, PAN



70€ IVA incluido

MENÚS de GRUPOS

menú 3

APERITIVO

COGOLLO A LA BRASA CON SALSA CÉSAR CECINA DE PIÑA Y PECORINO

ENTRANTES INDIVIDUALES

SASHIMI DE SOLOMILLO DE VIEIRA CON ELASADA DE CÍTRICO, GEL DE NARANJA SANGUN Y NUECES DE MACADAMIA

RISOTTO DE MANTEQUILLA ,TUÉTANO DE TERNERA Y AVELLANAS

SEGUNDO INDIVIDUALES

LUBINA A LA BRASA CON PUNTALETE A LA CREMA DE ALBAHACA Y TXANGURRO

SOLOMILLO DE VACA A LA BRASA CON PURE ESPECIAL, CHALOTAS Y TRUFA

MOMENTO DULCE

CHOCOLATE BLANCO, MANGO, AVELLANAS Y FRUTA DE LA PASIÓN

BODEGA

VINO TINTO RIOJA LUIS CAÑA CRIANZA

VINO JOSE PARIENTE VERDEJO

AGUA, PAN, CAFE



80€ IVA incluido

MENÚ COCKTAIL

Nº 1

- TOSTA DE STEAK TARTAR DE TERNERA Y FOIE
- TARTAleta DE QUESO AHUMADO CON LASCAS DE CECINA DE PICAÑA
- ENSALADILLA RUSA DE ATÚN ROJO
- MINI BRIOCHE DE PRESA AHUMADA Y MAHONESA DE CHILE-CHIPOTLE
- RISOTTO DE MANTEQUILLA TRUFADA Y ESPUMA DE PARMESANO
- MINI HAMBURGUESA DE TERNERA A LA BRASA, PROVOLONE Y MAHONESA DE KIMCHI
- LANGOSTINOS EN TEMPURA CON MAHONESA DE SRIRACHA
- QUICHE LORRAINE DE TOCINETA IBÉRICA
- RAVIOLI CRUJIENTES DE CARRILLERA Y MAHONESA DE TARTUFATA
- BROCHETA DE POLLO CON SALSA TERIYAKI Y POLVO DE CACAHUETES
- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

- TARTAleta DE CHOCOLATE BLANCO Y MANGO
- BROCHETA DE FRUTA



60€ IVA INCLUIDO

INCLUYE BARRA LIBRE DE VINO TINTO, VINO BLANCO, CERVEZA, REFRESCOS Y AGUA DURANTE LAS

DURACIÓN DEL COCTAIL, APROX. 2 HORAS. MÍNIMO 20 PAX

MENÚ COCKTAIL

Nº 2

- TOSTA DE STEAK TARTAR DE TERNERA Y FOIE
- NUESTRA GILDA DE ANCHOAS Y BOQUERONES
- TARTAleta DE QUESO AHUMADO CON LASCAS DE CECINA DE PICAÑA
- ENSALADILLA RUSA DE ATÚN ROJO
- TOSTA DE ATÚN ROJO, AGUACATE Y MAHONESA DE WASABI
- MINI BRIOCHE DE PRESA AHUMADA Y MAHONESA DE CHILE CHIPOTLE
- RISOTTO DE MANTEQUILLA TRUFADA Y ESPUMA DE PARMESANO
- MINI HAMBURGUESA DE TERNERA A LA BRASA, PROVOLONE Y MAHONESA DE KIMCHI
- LANGOSTINOS EN TEMPURA CON MAHONESA DE SRIRACHA
- QUICHE LORRAINE DE TOCINETA IBÉRICA
- RAVIOLI CRUJIENTES DE CARRILLERA Y MAHONESA DE TARTUFATA
- BROCHETA DE POLLO CON SALSA TERIYAKI Y POLVO DE CACAHUETES
- CROQUETAS DE CHIPIRONES Y ALI OLI
- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO
- JAMÓN IBÉRICO CORTADO A MANO
- SURTIDOS DE QUESOS, PANES Y GUARNICIONES

- TARTAleta DE CHOCOLATE BLANCO Y MANGO
- BROCHETA DE FRUTA



100€ IVA INCLUIDO

INCLUYE BARRA LIBRE DE VINO TINTO, VINO BLANCO, CERVEZA, REFRESCOS Y AGUA DURANTE LAS

DURACIÓN DEL COCTAIL, APROX. 2 HORAS. MÍNIMO 20 PAX

Todos los menús se sirven con reserva de mínimo 48 horas.

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.

