Menú (N° 1) Grupos... 29.90 €

Pica Pica

Josta de pan de payés con tomate.

Frío

Jamón Ibérico O.O. Guijuelo. Rocas de parmesano con pimienta y aceite virgen. Ensalada de <mark>cangrejo y piña.</mark>

Caliente

Patatas bravas Pimientos del Padrón Choricillos a la sidra. Croquetas caseras de jamón. Sepia a la plancha.

Postre

Flan de queso casero.

Copa de helado, vainilla y chocolate.

Jarta de Santiago con meus amores.

Fruta del tiempo.

Bodega

Agua, refresco ó cerveza.

Vino blanco verdejo (Prios) D.O. Rueda. (*)

Vino tinto joven (Rioja Heredad Don Jomás), D.O. Rioja. (*)

(*) 1 botella de vino por cada 3 comensales

Cafetería

Café o infusión Opcional con suplemento en el menú de 2,00€ Copa de Orujo (hierbas/blanco/café/crema)

Precio por persona: 29.90 € iva incluido (Mín. 8 personas)

Menú (N° 2) Grupos... 30.90 €

Para Degustar

Josta de pan de payés con tomate.

Entrantes Fríos

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo.

Entrantes Calientes

Croquetas de jamón ibérico. Calamares a la romana.

Segundos Platos (A escoger)

Hamburguesa de buey con queso de cabra.

Delicias de pato con bigarrade de naranja y gratén de patata. O Dorada a la espalda con verduritas frescas salteadas al wok.

Postre

Ilan de queso casero.

Jarta de Santiago y su vino "meus amores". Copa de helado Jijona (helado de turrón).

Bodega

Agua, refresco ó cerveza.

Vino blanco Albariño (Grán Ĵabián), D.O. Rías Baixas. (*)

Vino tinto joven (Rioja Heredad Don Jomás), D.O. Rioja. (*)

(*) 1 botella de vino por cada 3 comensales

Cafetería

Café o infusión Opcional con suplemento en el menú de 2,00€ Copa de Orujo

(hierbas / blanco / café /crema)

Precio por persona: 30.90 € iva incluido (Mín. 8 personas)

Menú (N° 3) Grupos... 33.90 €

Para Degustar

Josta de pan de payés con tomate.

Entrantes Fríos

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo. Ensalada de Cogollos con Anchoas y Salsa Romesco.

Entrantes Calientes

Bocadito de sobrasada con huevo de codorniz. Calamares a la romana.

Segundos Platos (Aescoger)

Bacalao baja temperatura con patata ingresa y verduritas frescas al wok.

Entrecot de ternera gallega a la parrilla con patatas fritas y pimientos de Padrón

Solomillo de Ibérico en salsa de vino Oporto.

Postre

Ilan de queso casero. Crema catalana casera. Sorbete de limón

Bodega

Agua, refresco ó cerveza.

Vino blanco Albariño, (Gran Jabián) D.O. Rías Baixas. (*)

Vino tinto joven, (Ribera Catania) D.O. Ribera del Duero. (*)

(*) 1 botella de vino por cada 3 comensales

Cafetería

Café o infusión

Opcional con suplemento en el menú de 2,00€ Copa de Orujo (hierbas / blanco / café /crema)

Precio por persona: 33.90 € iva incluido (Mín. 8 personas)

3



Menú (N° 4) Grupos... 35.00 €

Para Degustar

Josta de pan de payés con tomate.

Entrantes Frios

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo.

Ensalada de cogollos con anchoas y salsa romesco.

Entrantes Calientes

Bocadito de sobrasada con huevo de codorniz. Calamares a la romana.

Segundos Platos (A escoger)

Entrecot de ternera gallega a la parrilla con patatas fritas y pimientos de Padrón

Butifarra de Vic con monchetas y all y oli.

Lomo de bacalao cocido a baja temperatura sobre cremoso de puerro especiado y su crujiente.

Lomitos de dorada al estilo "Santurce" con verduritas frescas.

Postre

Crema catalana casera.

Han de queso casero.

Copa de helado (al gusto).

Bodega

Agua, refresco ó cerveza.

Vino blanco Albariño, Gran Jabian D.O. Rías Baixas (*)

Vino tinto joven (Rioja Heredad Don Jomás), D.O. Rioja (*)

(*) 1 botella de vino por cada 3 comensales

Cafetería

Café o infusión

Opcional con suplemento en el menú de 2,00€ Copa de Orujo

(hierbas / blanco / café /crema)

Precio por persona: 35.00 € iva incluido (Mín. 8 personas)



- casa_martelo
- o casa_martelo
- @ Restaurant Cerveseria Casa Martelo
- Casa Martelo





C/ NUMANCIA N° 12 / 08029 BARCELONA. Enfrente Estación de Sants (Metro L5 L3, Sants Estación)

Reservas: 93 410 68 68 - e-mail: casamartelo@casamartelo.es - www.casamartelo.es

CASA MARTELO LES AGRADECE SU CONFIANZA. MUCHAS GRACIAS. Cocina permanente de 07:00 a.m. a 01:00 a.m.

