



CARTA RESTAURANTE

ENSALADAS

1. **Ensalada Martelo** 9,90 €
(lechuga, tomate, atún, espárragos, huevo duro, piña)
2. **Ensalada Xató** 11,90 €
(escarola, bacalao, atún, anchoas, romesco)
3. **Ensalada de ventresca de atún** 14,00 €
(ventresca de atún, tomate y cebolla)
4. **Ensalada de queso de cabra** 11,90 €
(lechuga, queso de cabra, frutos secos, palmito, gambas y aceite de albahaca)

ENTRANTES

1. **Aguacate con langostinos** 12,50 €
2. **Fondo de alcachofas con jamón** 11,90 €
3. **Escalivada con anchoas** 11,90 €
(Pimiento rojo, berenjena, cebolla, anchoas)
4. **Melón con jamón ibérico D.O** 11,90 €
5. **Surtido de ibéricos D.O** 21,90 €
(chorizo, salchichón, lomo, jamón, queso manchego)
6. **Jamón ibérico de bellota D.O** 25,90 €

SOPAS

1. **Sopa de cebolla (con huevo)** 9,70 €
2. **Sopa de pescadores** 9,90 €
3. **Caldo gallego (en temporada)** 7,50 €
4. **Gazpacho andaluz (en temporada)** 7,90 €

PASTAS

1. **Canelones de la casa (carne mixta)** 9,90 €
2. **Ravioli de vieira y langostinos estilo chef** 14,50 €
3. **Tagliattelle con crema Toscana** 11,90 €
(jamón, piñones, tomate, crema de leche, pesto)
4. **Espaguetis a la carbonara italiana** 10,90 €
5. **Espaguetis Boloñesa** 9,90 €
6. **Macarrones Boloñesa** 9,90 €

ARROCES (mínimo 2 personas)

1. **Paella mixta (carne mixta y marisco) (por persona)** 19,90 €
2. **Paella de marisco (por persona)** 21,90 €
3. **Arroz con bogavante (por persona)** 25,50 €
4. **Fideuá estilo albufera (por persona)** 18,90 €

MARISCOS

1. **Pulpo al estilo "A feira"** 24,90 €
2. **Navajas a la plancha** 17,90 €
3. **Almejas a la marinera** 21,90 €
4. **Gambas al ajillo** 17,90 €
5. **Gambas a la plancha** 24,90 €
6. **Langostinos a la plancha** 19,90 €
7. **Bogavante a la parrilla** 34,90 €
8. **Mariscada con Bogavante** 55,50 €
(mejillones, almejas, navajas, gambas, langostinos, cigalas, sepia, 1/2 bogavante, etc...)

PESCADOS

1. **Merluza a la plancha** 17,90 €
2. **Merluza a la gallega** 19,90 €
3. **Merluza a la vasca** 19,90 €
4. **Bacalao a la vizcaina** 19,90 €
5. **Bacalao a la llauna** 19,90 €
6. **Bacalao del chef** 19,90 €
7. **Lenguado a la plancha** 22,90 €
8. **Dorada a la espalda** 18,90 €

CARNES

1. **Chuletón gallego a la parrilla** 31,90 €
2. **Entrecot a la parrilla** 18,90 €
3. **Solomillo a la parrilla** 22,90 €
4. **Solomillo stroganoff** 25,90 €
5. **Pierna de cordero lechal asada al estilo castilla** 19,90 €
6. **Cochinillo de Segovia asado al horno** 22,50 €
7. **Rabo de toro estofado a la antigua con arroz blanco** 19,90 €
8. **Escalopa de ternera a la milanese** 12,90 €
9. **Pollo asado** 10,90 €
10. **Butifarra de Vic con sus monchetas** 11,90 €

SALSAS PARA CARNES

1. **Pimienta verde** 3,20 €
2. **Roquefort** 3,20 €
3. **Café de Paris** 3,50 €

PAN

1. **Pan** 1,40 €
2. **Pan con tomate** 1,90 €
3. **Pan con tomate y ajo** 2,10 €

(SUPLEMENTO TERRAZA 10 %)

(PRECIOS CON I.V.A. INCLUIDO)



CARTA DE VINOS

VINOS TINTOS

RIBERA DUERO D.O. (Joven)

(Burgos / Soria / Segovia / Valladolid)

1. Martín Berdugo barrica (0,50 cl.) 16,90 €
2. Martín Berdugo barrica 19,90 €
3. Melior (bodegas Matarromera) 20,90 €
4. Senda de los Olivos Roble 16,90 €
5. Protos cosecha 21,90 €

RIBERA DUERO D.O. (Crianza)

(Burgos / Soria / Segovia / Valladolid)

6. Protos 31,90 €
7. Senda de los Olivos 22,50 €
8. Pesquera 37,90 €
9. Matarromera 42,90 €
10. Pago de los Capellanes 37,90 €
11. Pago de Carraovejas 51,90 €

RIBERA DUERO D.O. (Reserva)

(Burgos / Soria / Segovia / Valladolid)

12. Protos 45,90 €
13. Pesquera 48,90 €
14. Matarromera 56,90 €

RIBERA DUERO D.O. (Grán Reserva)

(Burgos / Soria / Segovia / Valladolid)

15. Protos Grán Reserva 68,00 €
16. Matarromera Grán Reserva 89,50 €
17. Vega Sicilia Valbuena 5º Año 185,00 €

SOMONTANO D.O. (Huesca)

18. Enate Único (Caber. Souv. Merlot) 19,50 €

CASTILLA LEÓN V.T. (León)

19. Mauro (crianza) 48,00 €

NAVARRA V.T. (Navarra)

20. Pago Cirsus (crianza) Vendimia Selección ... 22,50 €

RIBEIRA SACRA D.O. (Lugo / Ourense)

21. Castro Condaz 22,50 €

RIOJA D.O. (Joven) (La Rioja)

22. Luis Cañas 16,90 €

RIOJA D.O. (Crianza) (La Rioja)

23. Luis Cañas (0,50 cl.) 17,90 €
24. Ramón Bilbao 19,50 €
25. Luis Cañas 23,50 €

RIOJA D.O. (Reserva) (La Rioja)

26. Luis Cañas (0,50 cl.) 23,90 €
27. Coto de Imaz 23,90 €
28. Luis Cañas (Reserva familiar) 39,90 €
29. Viña Ardanza 39,90 €
30. "Finca Martelo" (Reserva especial) 37,90 €

BIERZO D.O. (León)

31. Casar de Burbia (Mencia) 23,90 €

COSTES DEL SEGRE D.O. (Lleida)

32. Raimat Abadia (Caber. Souvig. Tempranillo) 19,90 €
33. Castell Del Remei Oda 27,90 €

PENEDÉS D.O. (Barcelona / Tarragona)

34. Torres Coronas (Crianza) 17,90 €
35. Torelló Raimonda (Reserva) 27,90 €

PRIORAT D.O. (Tarragona)

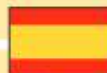
36. Nunci 38,90 €

MONTSANT D.O. (Tarragona)

37. El Veïnat (gamacha) 21,90 €

(SUPLEMENTO TERRAZA 10 %)

(PRECIOS CON I.V.A. INCLUIDO)



VINOS BLANCOS

RIAS BAIXAS D.O. (Albariño)

(A Coruña / Pontevedra)

1. Martín Códax 21,90 €
2. Sin Palabras 24,90 €
3. Terras Gauda 26,90 €
4. Pazo Señoráns (0,50 cl.) 17,90 €
5. Pazo Señoráns 27,90 €
6. Pazo Señoráns (selección añada) 45,90 €

RIBEIRO

(Ourense)

7. Cunqueiro 21,00 €

BIERZO D.O. (Godello)

(Castilla-León)

8. El Castro de Valtuille (Godello) 23,90 €

VALDEORRAS D.O. (Godello)

(Ourense)

9. Montenovo (Godello) 22,50 €

PENEDÉS D.O.

(Barcelona / Tarragona)

10. Princeps Muscat (afrutado) 19,30 €
(Canals & Munné)

EMPORDÁ D.O.

(Girona)

11. Perelada Blanc Pescador 15,90 €

RUEDA D.O.

(Ávila / Valladolid / Segovia)

12. José Pariente (Verdejo) 21,90 €

NAVARRA V.T.

(Navarra)

13. Pago de Cirsus (Chardonnay) 22,90 €

VINOS ROSADOS

PORTUGAL

(Norte de Portugal)

1. Mateus Rosé 15,90 €

NAVARRA V.T.

(Navarra)

2. Homenaje Rosado 15,90 €

EMPORDÁ COSTA BRAVA D.O.

(Girona)

3. Perelada Cresta Rosa 15,90 €

PENEDÉS D.O.

(Barcelona / Tarragona)

4. Torelló Petjades 19,90 €

SANGRIAS

1. Sangria de vino (1 litro) 16,90 €
2. Sangria de cava (1 litro) 18,90 €

SIDRA

1. Magners original-Irish (568 ml) 5,90 €

CHAMPAGNE

(Francia)

1. Moët Chandón Imperial 56,90 €
2. Louis Roederer (Brut Premier) 68,90 €
3. Don Perignon (de Moët Chandón) 195,00 €
4. Cristal Louis Roederer (Brut 2000) 300,00 €

CAVAS

(Catalunya)

1. Canals & Munné Insuperable 18,90 €
(Brut Reserva)
2. Canals & Munné (Brut Gran Reserva) 22,90 €
3. Anna Codorniu (Brut Nature) 22,90 €
4. Torelló (Brut Reserva) 26,90 €
5. Juve & Camps 33,00 €
(Brut Nature Reserva Familia)
6. Recadero (Brut Nature) 34,00 €

CERVEZAS DE IMPORTACIÓN

R.P. CHECA	Pilsner Urquell	(Rubia)	3,30 €	ALEMANIA	Watsteiner	(Rubia)	3,30 €
BELGICA	Lefte Blonde	(Rubia)	3,90 €	ALEMANIA	Paulaner Hefe-Weissbier (0,50 cl.)	(Rubia/Trigo)	4,90 €
BELGICA	Lefte Tripel	(Rubia)	4,20 €	ALEMANIA	Franziskaner (0,50 cl.)	(Rubia Turbia)	4,00 €
BELGICA	Lefte Brune	(Negra)	4,20 €	ALEMANIA	Franziskaner (0,50 cl.)	(Negra/Trigo)	4,00 €
BELGICA	Hoegaarden	(Blanca trigo)	3,60 €	HOLANDA	Heineken	(Rubia)	2,90 €
BELGICA	Chimay Azul	(Negra)	4,90 €	HOLANDA	Desperados	(Rubia/Tequila)	3,50 €
BELGICA	Chimay Roja	(Tostada)	4,70 €	ITALIA	Peroni	(Rubia)	3,05 €
BELGICA	Duvel	(Rubia)	4,70 €	MEXICO	Corona	(Rubia)	3,30 €
BELGICA	Stella Artois	(Rubia)	3,30 €	ARGENTINA	Quilmes	(Rubia)	3,30 €
IRLANDA	Guinness Draught	(Negra)	4,50 €	U.S.A	Budwaiser	(Rubia)	3,30 €

(SUPLEMENTO TERRAZA 10 %)

(PRECIOS CON I.V.A. INCLUIDO)



CASA MARTELO
RESTAURANT CERVERSERA

SUGERENCIAS DEL CHEF SUGGERIMENTS DEL XEF

- | | |
|--|---------|
| 1. ENSALADA DE TOMATE, MOZZARELLA, AGUACATE Y MANGO CON VINAGRETA DE ALBAHACA
AMANIDA DE TOMÀQUET, MOZZARELLA, ALVOCAT I MANGO AMB VINAGRETA D'ALFÀBREGA | 14,50 € |
| 2. PARRILLADA MIXTA DE VERDURAS CON SAL MALDON Y ROMESCADA
GRAELLADA MIXTA DE VERDURES AMB SAL MALDON I ROMESCADA | 12,90 € |
| 3. ARROZ MELOSO CON CALAMARCITOS DE PLAYA, ALCACHOFAS DEL PRAT Y GAMBÓN
ARRÓS MELÓS AMB CALAMARCETS DE PLATJA, CARXOFES DEL PRAT I GAMBON | 18,50 € |
| 4. CARPACCIO DE TERNERA CON RUCULA, VIRUTAS DE PARMESANO E INFUSIÓN DE ACEITE DE ESPECIES
CARPACCIO DE VEDELLA AMB RÚCULA, ENCENALLS DE PARMESÀ I INFUSIÓ D'OLI D'ESPECIES | 13,50 € |
| 5. CHIPIRONES FRITOS CON HUEVOS ESTRELLADOS
XIPIRONS FREGITS AMB OUS ESTRELLATS | 15,90 € |
| 6. PULPO A LA BRASA CON PATATA DE MORTERO Y VINAGRETA MEDITERRANEA
POP A LA BRASA AMB PATATA DE MORTER I VINAGRETA MEDITERRÀNIA | 24,90 € |
| 7. LENGUADO A LA MENIER CON ALCAPARRAS Y ALCACHOFAS SALTEADAS AL AJILLO
LENGUADO A LA MENIER AMB TÀPERES I CARXOFES SALTEADES AMB ALLADA | 24,90 € |
| 8. COGOTE DE MERLUZA DE PALANGRE A LA DONOSTIARRA CON GAMBAS Y ALMEJAS
CLATELL DE LLUÇ DE PALANGRE A LA DONOSTIARRA AMB GAMBES I CLOÏSES | 22,50 € |
| 9. HAMBURGUESA DE BUEY AL ESTILO D.F. CON CHILE, QUESO CHEDDAR, JALAPEÑOS, ENSALADA Y NACHOS
HAMBURGUESA DE BOU A L'ESTIL D.F. AMB XILE, FORMATGE CHEDDAR, JALAPEÑOS, AMANIDA I NACHOS | 16,90 € |
| 10. HAMBURGUESA DE BUEY A LA PARRILLA CON CEBOLLA CONFITADA, QUESO DE CABRA, RÚCULA Y PATATA PAJA
HAMBURGUESA DE BOU A LA GRAELLA AMB CEBA CONFITADA, FORMATGE DE CABRA, RÚCULA I PATATES PALLA | 16,90 € |
| 11. SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA CON FOIE GRAS Y FRUTOS ROJOS
FILET DE VEDELLA GALLEGA AMB FOIE GRAS I FRUITS VERMELLS | 25,90 € |
| 12. CHULETÓN GALLEGO (1 KG.) A LA PARRILLA CON PATATA AL CALIU, ESCALIVADA Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS
MITJANA GALLEGA (1KG.) A LA GRAELLA AMB PATATA AL CALIU, ESCALIVADA I ESPÀRRECS DE MARGE | 42,90 € |

(SUPLEMENTO TERRAZA 10 %)

(PRECIOS CON I.V.A. INCLUIDO)

(SUPLEMENT TERRASSA 10 %)

(PREUS AMB I.V.A. INCLÒS)