

CASA MARTELO

MENU FIN DE SEMANA 24,50 IVA INCLUIDO

(Servicio de menú de 13,00h a 16,30h)

PRIMEROS

Caldo gallego, con cachelos, alubias, tropezones de su cocido y berza del ‘camino de Santiago’

Ensalada de saquitos crujientes de queso de cabra, con mozzarella, frutos del bosque, y vinagreta tibia de aceitunas asadas.

“Mar y montaña” de Flores de Alcachofas naturales, con virutas de jamón, champiñón de Portobelo “xxl” asado y gambitas de playa salteadas

Fritura de pescadito fresco de playa al estilo andaluz, con patitas de calamar y gambitas rojas de costa .

Ensalada de la huerta, con endivias, cogollo, atún, huevo y esparrago.

Fideuá marinera de marisco con vieiras, almejas, sepia y “ all i oli”.

Arroz caldoso con bogavante y marisco (mínimo 2 personas)- supl. 13,50 € por pers-

SEGUNDOS

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

Salteado se sepia fresca con gírgolas y verduritas naturales sobre lecho de judiones empedrados con tomatitos.

Ternera gallega “au caldeiro” (estofado tradicional de Galicia con ternera premium, cachelos y berza, aceite virgen extra y pimentón ahumado)

Dorada fresca a la espalda con adrezo a la Donostiarra , wock de verduras y patata al vapor.

Cordero asado al horno a baja temperatura con patatas panaderas, cebollita y pimientos.

Muslo de confit de pato con chutney de frutos rojos y parmentier trufada (sup. 5,90 por pers.)

Rabo de Toro al vino tinto al estilo cordobés con guarnición (supl. 13,90€)

PLATO UNICO: Chuletón de buey de Galicia 500gr con patatas fritas y padrones (24,90€)

EL MENÚ INCLUYE: Pan, postre del día y una bebida (agua 0,50 o 1 cerveza de barril o vino de la casa o 1 refresco). No se cambia postre por café. (No se permite compartir menú). (Dos segundos platos 27,90€)