

CASA MARTELO

MENU NAVIDAD

(Servicio de menú de 13,00h a 16,30h)

– Aperitivo de bienvenida de la casa

Para empezar picando y compartir

- Croquetas de jamón Ibérico
 - Croquetas de foie y boletus
 - Tabla de ibéricos y queso Idiazabal
 - Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra
-

Primer plato a escoger

Sopa de Navidad con galets gigantes.

Maxi esparrago de Navarra extra con salmón marinado y salsa tártara con pepinillo.

Aguacate relleno de marisco con mayonesa de gambas y pepinillo.

Segundo plato a escoger

Entrecote de ternera rubia gallega a la parrilla 300 gr. con patatas fritas y pimientos del Padrón.

Lubina fresca de lonja (500gr.) al horno con wock de verduritas y “Portobelo.”.

Secreto ibérico a la salsa Café de Paris, con patata panadera al horno y micro verduritas.

Postres a escoger

Tarta de queso casera con mermelada de arándanos

Crema catalana casera con su galleta de Navidad

Carpaccio de piña natural en almíbar de Cointreau y frutos rojos

Bodega

(A escoger 1 botella de vino para cada 3 comensales)

(Agua incluida)

Refresco o cerveza o

Vino blanco Linar de Vides DO. Albariño o

Vino blanco Las Camelias. Verdejo o

Vino tinto Las Camelias. Cabernet Sauvignon. o

Vino tinto Finca San Martín. Crianza, do. Rioja

Cava Canals & Munné Insuperable, Reserva. (1 botella de cava cada 6 personas)

Cafeteria

Café e infusiones y chupito de la casa

Precio por persona **59€ iva incluido**, menú completo. Todos los platos deben ser elegidos y reservados lo antes posible.

Precio en terraza. Supl. 10%

CASA MARTELO

MENU AÑO NUEVO

(Servicio de menú de 13,00h a 16,30h)

— Aperitivo de bienvenida de la casa

(Chips de patata, boquerones con Espinaler, longaniza catalana, y aceitunas de la casa)

(Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra.)

Primer plato a escoger

Crema de marisco con tropezones de gambas y vieiras.

Ensalada de mozarella fresca con tomate natural, mango y aguacate con hojas frescas y vinagreta de albahaca y aceitunas.

Carpaccio de bacalao con caviar de gambas, rúcula y germinados.

Segundo plato a escoger

Entrecote de ternera rubia gallega a la parrilla 300 gr. con patatas fritas y pimientos del Padrón.

Medallones de merluza fresca del Norte a la vasca con almejas gallegas.

Paletilla de cordero lechal al horno con patatas y cebollitas glaseadas al Oporto.

Postres a escoger

Tarta de queso casera con mermelada de arándanos

Crema catalana casera con su galleta de Navidad

Carpaccio de piña natural en almíbar de Cointreau y frutos rojos

Bodega

(A escoger 1 botella de vino para cada 3 comensales)

(Agua incluida)

Refresco o cerveza o

Vino blanco Linar de Vides DO. Albariño o

Vino blanco Las Camelias. Verdejo o

Vino tinto Las Camelias. Cabernet Sauvignon. o

Vino tinto Finca San Martín. Crianza, do. Rioja

Cava Canals & Munné Insuperable, Reserva. (1 botella de cava cada 6 personas)

Cafeteria

Café e infusiones y chupito de la casa

Precio por persona **59€ iva incluido**, menú completo. Todos los platos deben ser elegidos y reservados lo antes posible.

Precio en terraza. Supl. 10%

CASA MARTELO

MENU SAN ESTEBAN

(Servicio de menú de 13,00h a 16,30h)

– Aperitivo de bienvenida de la casa

(Chips de patata y aceitunas de la casa)

Para empezar picando y compartir. (2 platos a escoger)

- Carpaccio de bacalao, olivada de Kalamata y caviar de gambas.
 - Queso cremoso “Torta del Casar”, tostaditas y anchoas cantábricas 00.
 - Cazuela de mejillones gallegos, navajas y berberechos.
 - Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra
-

Primer plato a escoger

Escudella catalana con su col, zanahoria, patata garbanzos y galets gigantes.

Canelones de San Esteban gratinados con bechamel y queso emmental.

Burrata con hojas frescas mermelada de higos y aceite de albahaca fresca.

Segundo plato a escoger

Entrecote de ternera rubia gallega a la parrilla 300 gr. con patatas fritas y pimientos del Padrón.

Tronco de merluza fresca al horno a “la Donostia” con patata panadera.

Paletilla de cordero lechal al horno con patatas y cebollitas glaseadas al Oporto.

Postres a escoger

Tarta de queso casera con mermelada de arándanos

Crema catalana casera con su galleta de Navidad

Carpaccio de piña natural en almíbar de Cointreau y frutos rojos

Bodega

(A escoger 1 botella de vino para cada 3 comensales)

(Agua incluida)

Refresco o cerveza o

Vino blanco Linar de Vides DO. Albariño o

Vino blanco Las Camelias. Verdejo o

Vino tinto Las Camelias. Cabernet Sauvignon. o

Vino tinto Finca San Martín. Crianza, do. Rioja

Cava Canals & Munné Insuperable, Reserva. (1 botella de cava cada 6 personas)

Cafeteria

Café e infusiones y chupito de la casa

Precio por persona **59€ iva incluido**, menú completo. Todos los platos deben ser elegidos y reservados lo antes posible.

Precio en terraza. Supl. 10%

