



MENÚ FIN DE AÑO EN  
**MARTINEZ**  
2022

# MARTINEZ

## APERITIVO

Cóctel de bienvenida

Jamón de Jabugo con pan con tomate

Ostra Spéciale Utah Beach  
gratinada con salsa bearnesa

Brioche con ventresca de atún, yema ahumada y caviar

## PRINCIPALES

Ravioli txangurro con jugo de calabaza,  
avellanas, yemas de erizo, brotes de mandarianas

Foie gras *mi-cuit* con trufa y puré de orejones  
acompañado con tostadas de pan de especias

Tartar de gamba con *suquet* de su coral

Bogavante Wellington con beurre blanc de caviar y puré de coliflor

Tournedó de vaca vieja Rossini con salsa Perigord y parmentier

## POSTRE

Postre de diez

*En honor a nuestro 10º aniversario*

**270,00**

**PETIT FOURS  
UVAS DE LA SUERTE  
COPA DE CAVA  
COTILLÓN**

## MARIDAJE OPCIONAL

*elaborado por  
nuestro somelier  
Alain Salamano*

**60,00**

Si quiere reservar una mesa VIP con las mejores vistas envíe un correo a:  
[atencion.cliente@martinezbarcelona.com](mailto:atencion.cliente@martinezbarcelona.com)

## PARA LOS MÁS PEQUEÑOS DE LA CASA...

### Aperitivo

Cóctel de bienvenida  
sin alcohol

Jamón de Jabugo  
con pan con tomate

Croquetas Martínez

Mini hamburguesa

### Entrante

Canelón de pollo asado  
gratinado con bechamel

### Principal a escoger

Rape orly con patatas fritas

Solomillo de ternera  
con parmentier

### Postre

Postre de diez  
*En honor a nuestro 10º aniversario*

*Petit fours*

Uvas de la suerte

**90,00**

**MÚSICA EN DIRECTO ■ DJ SET**