



MENÚ CAP D'ANY A
MARTINEZ
2022

MARTINEZ

APERITIU

Còctel de benvinguda

Pernil de Jabugo i pa amb tomàquet

Ostra Spéciale Utah beach
amb salsa bearnesa

Brioche amb ventresca de tonyina, rovell fumat i caviar

PRINCIPALS

Ravioli txangurro amb caldo de carbassa,
avellanes, rovells d'eriçó i brots de mandarines

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

Tartar de gamba en un suquet de la seva cora

Llamàntol Wellington amb beurre blanc de caviar, puré de coliflor

Tournedó de vaca a l'estil Rossini, salsa Perigord amb parmentier

POSTRE

Postre de deu

En honor al nostre 10è aniversari

270,00

PETIT FOURS
RAÏM DE LA SORT
COPA DE CAVA
COTILLÓ

MARIDATGE OPCIONAL

*elaborat pel
nostre somelier
Alain Salamano*

60,00

Si vol reservar una taula VIP amb les millors vistes envï un correu a:
atencion.cliente@martinezbarcelona.com

ELS MÉS PETITS DE LA CASA...

Aperitiu

Pernil de Jabugo
i pa amb tomàquet

Croquetes Martínez

Mini hamburguesa

Còctel de benvinguda
sense alcohol

Entrant

Canelón de pollo asado
gratinado con bechamel

Principal a escoger

Rape orly con patatas frites

Solomillo de ternera
con parmentier

Postre

Postre de deu

En honor al nostre 10è aniversari

Petit fours

Raïm de la sort

90,00

MÚSICA EN DIRECTE ■ DJ SET