

# MARTINEZ

— MAR & MONTJUIC —

## ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES

PAN DE COCA DE FOLGUEROLS CON TOMATE	2,95 €
NUESTRAS FANTÁSTICAS ANCHOAS DE SANTOÑA (entera, 2 lomos)	3,95 €
BOQUERONES EN VINAGRE DE JEREZ (4 filetes)	6,00 €
ENSALADILLA RUSA "BAR EL MANOLO"	5,50 €
CREMA DE LANGOSTA CON TROPEZONES	22,00 €
JAMÓN DE BELLOTA DE CHACINERÍAS SALMANTINAS GUIJUELO (1/2 ración)	15,00 €
JAMÓN DE BELLOTA DE CHACINERÍAS SALMANTINAS GUIJUELO (ración)	26,00 €
CAZUELA DE GAMBAS RABIOSAS AL AJILLO	23,00 €

## ENTRANTES FRITURA

CROQUETAS DE JAMÓN DE BELLOTA (unidad)	1,95 €
CROQUETAS DE SOBRASADA Y MIEL (unidad)	2,50 €
LA BOMBA DEL MARTÍNEZ "RABO DE TORO" (unidad)	4,50 €
BOQUERONES FRITOS DE MÁLAGA	8,90 €
OSTRA GIGANTE A LA ANDALUZA CON SALSA DE CÍTRICOS	9,00 €
CALAMARES DE ANZUELO A LA ANDALUZA CON SALSA TÁRTARA	16,80 €

## ENSALADAS

ENSALADA VERDE MARTÍNEZ COMPLETA CON LECHUGAS DE CAL PAU D'OSONA	7,95 €
ENSALADA DE LANGOSTINOS, MOSTAZA DE LIMÓN Y BROTES VERDES	22,00 €
ENSALADA DE VERDURAS DE INVIERNO CON SETAS ESCABECHADAS	11,80 €
JUDÍAS DEL "GANXET" CON VENTRESCA DE ATÚN HECHA EN CASA	20,00 €

## TARTAR Y CARPACCIO

STEAK TARTARE MARTÍNEZ CLÁSICO DE VACA VIEJA CON PATATAS FRITAS	16,15 €
CARPACCIO DE BACALAO CON FRISSÉ Y ROMESCO	14,50 €
CARPACCIO DE FOIE "TORCHON" CON VERDURAS ENCURTIDAS Y VINAGRE DE FRAMBUESAS	18,00 €

## ESPECIALIDADES

### del mar a la parrilla

Con guarnición de verduritas de temporada. Al carbón quebracho.

PARPATANA DE ATÚN CON REDUCCIÓN DE PRIORAT Y ALCAPARRAS	45,00 €
BOGAVANTE AZUL NACIONAL (500/600 gr. pieza)	55,00 €
TRONCO DE MERLUZA ESTILO GETARIA (500 gr.)	38,50 €
LENGUADO, RODABALLO, MERO... SEGÚN LA BARCA (piezas únicas)	S/M* €

Dependiendo de la pieza pueden comer 2/3 personas. El kilo de estas piezas oscila alrededor de 68,00 €/Kg.

## NUESTROS

*Todos los arroces se elaboran con la variedad*

ARROZ DEL DÍA	S/M* €
ARROZ "SEÑORITO"	19,80 €
ARROZ MARTÍNEZ CON CONEJO Y POLLO	19,50 €
ARROZ NEGRO MARTÍNEZ CON SEPIONETAS	19,50 €
ARROZ DE SETAS Y CONEJO PICANTE	21,50 €
ARROZ DE VERDURAS DE TEMPORADA	15,50 €

## GAMBAS DIRECTAS DE LA LONJA

*pescadas en el Mediterráneo de forma tradicional (precio S/M\*)*

Pida la lista de sugerencias de pescados del día.

## MARTÍNEZ

### de la tierra a la parrilla

Al carbón quebracho.

CHULETÓN SUPERIOR EXTRA DRY AGED	6,00 € / 100 gr
FILETE DE CERDO IBÉRICO AGRIDULCE A LA BRASA	23,25 €
CHATEAUBRIAND DE VACA VIEJA (700 gr.)	60,00 €
ESPALDA DE CORDERO LECHAL DESHUESADO	26,80 €
SOLOMILLO DE VACA VIEJA	25,00 €
PATATAS FRITAS	5,50 €

## ARROCES

*de arroz redondo de Pals (Empordà).*

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE	35,00 €
ARROZ CON CALAMARCITOS Y ALCACHOFAS	21,50 €
ARROZ CON GAMBA ROJA	S/M* €
ARROZ SUCARRAT DE PATO CON NABOS	20,00 €
ARROZ SUCARRAT DE ERIZOS DE MAR	22,50 €

Mínimo para dos personas. Precio por persona. Un sólo arroz por mesa completa. Los grupos de más de 6 personas podrán elegir dos tipos de arroz y compartirlos.

## CAZUELAS

NUESTRA ESPECIALIDAD: CAZUELA DE BOGAVANTE Y RAPE (en dos servicios)	33,00 €
--	---------

Comemos el bogavante (½ bogavante por persona), el rape y las papas. Retiramos la cazuela a la cocina y añadimos a las papas restantes huevos pochados y jugo de pescado. Con pan del "Forn Vilamala".

ZARZUELA DE PESCADO, LA DE TODA LA VIDA	38,50 €
---	---------

## OSTRAS GUILLEMET

GILLARDEAU		ESPECIAL GUILLEMET (NORMANDÍA)	
Calibre Nº 5. Carnosa y dulce		Calibre Nº 3. Carnosa y dulce.	
Unidad	3,40 €	Unidad	3,80 €
1/2 docena	19,20 €	1/2 docena	22,00 €
1 docena	36,50 €	1 docena	39,00 €

LA FINE CLARE (ILE D'OLÉRON)		CAJA MARTÍNEZ (SELECCIÓN)	
Calibre Nº3. Poco carnosa y fino sabor a mar.		1/2 docena	20,00 €
Unidad	3,40 €	1 docena	38,00 €
1/2 docena	19,20 €		
1 docena	36,50 €		

## CONCHAS Y CRUSTÁCEOS

ALMEJA GALLEGA A LA MARINERA	22,00 €
MEJILLONES DE BOUCHOT AL VAPOR CON CÍTRICOS	14,00 €
BERBERECHOS AL VAPOR	S/M* €
NAVAJAS A LA BRASA (6 UNIDADES)	16,00 €
GAMBAS A LA SAL (100 GR.)	S/M* €
LANGOSTA A LA MEUNIÈRE	56,00 €

\*S/M = Precio según mercado

En la "chuletila" que le entregamos con la carta, encontrará las sugerencias y los precios de mercado.

Todas las verduras que utilizamos son de agricultura ecológica y de proximidad.

Todo el pescado y marisco que ofrecemos es fresco de las lonjas catalanas y gallegas.

**Alergias:** En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor, comunicar a cocina. Disponemos de una carta con los platos alérgenos a su disposición.

**Anisakis:** Todos nuestros pescados servidos en crudo han estado previamente congelados según normativa legal.

Precios con IVA incluido.



# MARTINEZ

— MAR & MONTJUIC —

## VERMUTILLO

## HORARIO DE VERANO

Del 1 de abril al 31 de octubre  
(si el tiempo acompaña).

### RESTAURANTE

De domingo a domingo de 13:00h. a 02:30h.

### COCINA ABIERTA ININTERRUMPIDAMENTE

De 13:00h. a 23:30h.

## HORARIO DE INVIERNO

Del 1 de noviembre al 31 de marzo.

### RESTAURANTE

De domingo a jueves de 13:00h. a 01:00h.  
Viernes y sábado de 13:00h. a 01:30h.

### COCINA ABIERTA ININTERRUMPIDAMENTE

De domingo a jueves de 13:00h. a 23:00h.  
Viernes y sábado alargamos hasta las 23:30h.



Carretera de Miramar, 38 · 08038 · Barcelona · Parc de Montjuïc  
Tel. 93 106 60 52  
[www.martinezbarcelona.com](http://www.martinezbarcelona.com)  
[reservas@martinezbarcelona.com](mailto:reservas@martinezbarcelona.com)  
FB [@terrazamartinezbarcelona](https://www.facebook.com/terrazamartinezbarcelona)  
IG [@terrazamartinez](https://www.instagram.com/terrazamartinez)  
TW [@terrazamartinez](https://twitter.com/terrazamartinez)

## PARA BEBER

### ELIXIR MARTÍNEZ

Hecho por nosotros con el Martini de toda la vida.  
Vermut realmente tradicional y auténtico.  
Por supuesto con su sifón, también tradicional.

Vasito de vermut marca de la Casa 2,75 €

### CERVECITA FRESQUITA MORITZ, A 4 GRADOS

Cañita (20cl) / Clarita (20cl) 2,25 €

Caña (30cl) / Clara (30cl) 4,25 €

Jarra de cerveza (50cl) / Jarra de clara (50cl) 6,00 €

### SANGRÍA DE VINO

Pequeña (1 l) 14,50 €

Grande (1,7 l) 22,75 €

### SANGRÍA DE CAVA

Pequeña (1 l) 16,50 €

Grande (1,7 l) 24,00 €

COPA DE VINO BLANCO, ROSADO O TINTO 4,00 €

COPA DE CAVA 5,00 €

AGUA (50cl) 2,90 €

VICHY (50cl) 3,10 €

REFRESCO 2,75 €

ZUMO DE BOTELLA 3,00 €

## CONSERVAS

PATATAS CHIPS 2,75 €

LOS BERBERECHOS 21,00 €

LOS MEJILLONES FRITOS EN ESCABECHE 8,00 €

LAS NAVAJAS EN ACEITE DE OLIVA 12,50 €

## PARA PICAR

PAN DE COCA DE FOLGUEROLAS CON TOMATE 2,95 €

NUESTRAS FANTÁSTICAS ANCHOAS DE SANTOÑA  
(entera, 2 lomos) 3,95 €

BOQUERONES EN VINAGRE DE JEREZ (4 filetes) 6,00 €

ENSALADILLA RUSA "BAR EL MANOLO" 5,50 €

JAMÓN DE BELLOTA DE CHACINERÍAS SALMANTINAS  
GUIJUELO (1/2 ración) 15,00 €

JAMÓN DE BELLOTA DE CHACINERÍAS SALMANTINAS  
GUIJUELO (ración) 26,00 €

CROQUETAS DE JAMÓN DE BELLOTA (unidad) 1,95 €

CROQUETAS DE SOBRASADA Y MIEL (unidad) 2,50 €

BOQUERONES FRITOS DE MÁLAGA 8,90 €

ALMEJA GALLEGA A LA MARINERA 22,00 €

MEJILLONES DE BOUCHOT AL VAPOR CON CÍTRICOS 14,00 €

Consultar condiciones y horarios.  
Exclusividad del espacio parcial o total.  
Menús especiales para grupos: [info@martinezbarcelona.com](mailto:info@martinezbarcelona.com)  
Disponibilidad para eventos, fiestas particulares, de empresa o presentaciones.



Es nuestro proveedor de vermut.  
Con él elaboramos nuestro Elixir Martínez.



Es nuestro proveedor de cerveza.  
Fresquita del tirador a 4 grados.