

MARTINEZ

— MAR & MONTJUIC —

ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES

PAN DE COCA DE FOLGUEROLES CON TOMATE	3,25 €
NUESTRAS FANTÁSTICAS ANCHOAS DE SANTOÑA (entera, 2 lomos)	4,35 €
BOQUERONES EN VINAGRE DE JEREZ (4 filetes)	6,60 €
ENSALADILLA RUSA "BAR EL MANOLO"	6,05 €
CREMA DE LANGOSTA CON TROPEZONES	24,20 €
JAMÓN DE BELLOTA DE CHACINERÍAS SALMANTINAS GUIJUELO (1/2 ración)	16,50 €
JAMÓN DE BELLOTA DE CHACINERÍAS SALMANTINAS GUIJUELO (ración)	28,60 €

ENTRANTES FRITURA

CROQUETAS DE JAMÓN DE BELLOTA (unidad)	2,35 €
CROQUETAS DE SOBRASADA Y MIEL (unidad)	2,75 €
LA BOMBA DEL MARTÍNEZ "RABO DE TORO" (unidad)	4,95 €
BOQUERONES FRITOS DE MÁLAGA	9,80 €
CALAMARES DE ANZUELO A LA ANDALUZA CON SALSA TÁRTARA	18,50 €

ENSALADAS

ENSALADA VERDE MARTÍNEZ COMPLETA CON LECHUGAS DE CAL PAU D'OSONA	8,75 €
ENSALADA DE VERDURAS DE INVIERNO CON SETAS ESCABECHADAS	13,00 €
JUDÍAS DEL "GANXET" CON VENTRESCA DE ATÚN HECHA EN CASA	22,00 €

TARTAR Y CARPACCIO

STEAK TARTARE MARTÍNEZ CLÁSICO DE VACA VIEJA CON PATATAS FRITAS	17,80 €
CARPACCIO DE BACALAO CON FRISSÉ Y ROMESCO	15,95 €
CARPACCIO DE FOIE "TORCHON" CON VERDURAS ENCURTIDAS Y VINAGRE DE FRAMBUESAS	19,80 €

ESPECIALIDADES

del mar a la parrilla

Con guarnición de verduras de temporada. Al carbón quebracho.

PARPATANA DE ATÚN CON REDUCCIÓN DE PRIORAT Y ALCAPARRAS	49,50 €
BOGAVANTE AZUL NACIONAL (500/600 gr. pieza)	60,50 €
TRONCO DE MERLUZA ESTILO GETARIA (500 gr.)	42,35 €
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"	22,90 €
ARROZ MARTÍNEZ CON CONEJO Y POLLO	22,55 €
ARROZ NEGRO MARTÍNEZ CON SEPIONETAS	22,55 €
ARROZ DE SETAS Y CONEJO PICANTE	24,50 €
ARROZ DE VERDURAS DE TEMPORADA	19,80 €

GAMBAS DIRECTAS DE LA LONJA

pescadas en el Mediterráneo de forma tradicional (precio unidad 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	6,60 € / 100 gr
FILETE DE CERDO IBÉRICO AGRIDULCE A LA BRASA	25,60 €
CHATEAUBRIAND DE VACA VIEJA (700 gr.) (2 pers.)	66,00 €
ESPALDA DE CORDERO LECHAL DESHUESADO	29,50 €
SOLOMILLO DE VACA VIEJA	27,50 €
PATATAS FRITAS	6,05 €

ARROCES

de arroz redondo de Pals (Empordà).

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE	38,50 €
ARROZ CON CALAMARCITOS Y ALCACHOFAS	24,75 €
ARROZ CON GAMBA ROJA	29,00 €
ARROZ SUCARRAT DE PATO CON NABOS	23,10 €
ARROZ SUCARRAT DE ERIZOS DE MAR	25,85 €

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 compartíroslos.

CAZUELAS

NUESTRA ESPECIALIDAD: CAZUELA DE BOGAVANTE Y RAPE (en dos servicios)	36,30 €
--	---------

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	42,35 €
---	---------

OSTRAS GUILLEMET

GILLARDEAU	ESPECIAL GUILLEMET (NORMANDÍA)
Calibre Nº 5. Carnosa y dulce	Calibre Nº 3. Carnosa y dulce.
Unidad	Unidad
1/2 docena	1/2 docena
1 docena	1 docena
3,75 €	4,20 €
21,10 €	24,20 €
40,15 €	42,90 €
LA FINE CLARE (ILE D'OLÉRON)	CAJA MARTÍNEZ (SELECCIÓN)
Calibre Nº3. Poco carnosa y fino sabor a mar.	1/2 docena
Unidad	1 docena
1/2 docena	
1 docena	
3,75 €	22,00 €
21,10 €	41,80 €
40,15 €	

CONCHAS Y CRUSTÁCEOS

ALMEJA GALLEGA A LA MARINERA	24,20 €
MEJILLONES DE BOUCHOT AL VAPOR CON CÍTRICOS	15,40 €
BERBERECHOS AL VAPOR	S/M* €
NAVAJAS A LA BRASA (6 UNIDADES)	17,60 €
GAMBAS A LA SAL (100 GR.)	S/M* €
LANGOSTA A LA MEUNIÈRE	61,60 €

*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

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 3,00 €

CERVECITA FRESQUITA MORITZ, A 4 GRADOS

Cañita (20cl) / Clarita (20cl) 2,50 €

Caña (30cl) / Clara (30cl) 4,70 €

Jarra de cerveza (50cl) /
Jarra de clara (50cl) 6,60 €

SANGRÍA DE VINO

Pequeña (1 l) 15,95 €

Grande (1,7 l) 26,40 €

SANGRÍA DE CAVA

Pequeña (1 l) 19,95 €

Grande (1,7 l) 26,40 €

COPA DE VINO BLANCO, ROSADO O TINTO s/D.O.€

COPA DE CAVA 5,50 €

AGUA (50cl) 3,20 €

VICHY (50cl) 3,40 €

REFRESCO 3,00 €

ZUMO DE BOTELLA 3,30 €

CONSERVAS

PATATAS CHIPS 3,00 €

LOS BERBERECHOS 23,10 €

LOS MEJILLONES FRITOS EN ESCABECHE 8,80 €

LAS NAVAJAS EN ACEITE DE OLIVA 13,75 €

PARA PICAR

PAN DE COCA DE FOLGUEROLES CON TOMATE 3,25 €

NUESTRAS FANTÁSTICAS ANCHOAS DE SANTOÑA
(entera, 2 lomos) 4,35 €

BOQUERONES EN VINAGRE DE JEREZ (4 filetes) 6,60 €

ENSALADILLA RUSA "BAR EL MANOLO" 6,05 €

JAMÓN DE BELLOTA DE CHACINERÍAS SALMANTINAS
GUIJUELO (1/2 ración) 16,50 €

JAMÓN DE BELLOTA DE CHACINERÍAS SALMANTINAS
GUIJUELO (ración) 28,60 €

CROQUETAS DE JAMÓN DE BELLOTA (unidad) 2,35 €

CROQUETAS DE SOBRASADA Y MIEL (unidad) 2,75 €

BOQUERONES FRITOS DE MÁLAGA 9,80 €

ALMEJA GALLEGA A LA MARINERA 24,20 €

MEJILLONES DE BOUCHOT AL VAPOR CON CÍTRICOS 15,40 €

Consultar condiciones y horarios.
Exclusividad del espacio parcial o total.

Menús especiales para grupos: 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.