



# Bodas

## 2025



**M** EVENTOS  
MARTINO





En Restaurante Martino, sabemos que el día de vuestra boda es uno de los momentos más importantes de vuestra vida. Por eso, nos comprometemos a convertirlo en una **experiencia única, llena de emoción y recuerdos inolvidables.**

Nuestro equipo de profesionales, con más de 30 años de experiencia, os acompañarán en cada paso del camino, desde la planificación hasta el gran día, asegurando que cada detalle refleje vuestra esencia y supere vuestras expectativas.

Ofrecemos un servicio excepcional, espacios con encanto, una gastronomía que sorprenderá a vuestros invitados y un sinfín de opciones personalizables para hacer de vuestra boda un día simplemente perfecto.

  **¡Vuestra historia comienza aquí!** 

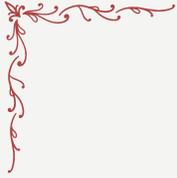
# NUESTROS ESPACIOS





# MENÚ





# MENÚ

## Zafiro



### Cocktail

Mini pitas de cochinita pibil  
Tartaleta de salmón y tomate  
Gildas variadas  
Queso fresco con anchoa tapenade  
Nachos con guacamole  
Mini hamburguesa con queso de cabra y  
cebolla,  
Croquetitas variadas  
Mini rollito de rabo de toro al curry  
Crujiente de garbanzos con hummus  
Mejillones con patatas con mayopim  
Brochetas de pollo con salsa miel.

#### Bebidas

bañera de 1/5 cerveza nacional e  
importación  
barra de vermouths  
refrescos vinos agua

### Entradas

Jamón ibérico de Salamanca, lomo ibérico con  
queso manchego curado  
Carpaccio de vaca madurada con rúcula y  
salsa tártara  
Gazpacho de mango con sashimi de salmón y  
encurtidos  
Lingote con queso de cabra, membrillo, foie y  
mermelada de higos  
*(a elegir 2 entrantes fríos)*

Tallarines de sepia con salteado de verduras al  
wok y salsa americana  
Canelón de pollo de corral con bechamel  
trufada y lascas de parmesano  
Crema de calabaza asada con torreznos de  
Soria y setas de temporada  
Crema de boletus con alcachofas crujientes y  
foie  
*(a elegir 2 entrantes calientes)*

Quisquillas frescas de la bahía hervidas (+5€)  
Sorbete (+2€)

### Principales

Carrillera de cerdo con patatín de río y  
salsa al vino tinto  
Timbal de cordero asado con salsa de sus  
verduritas  
Lomo de dorada con salsa velouté al cava  
Merluza con vichyssoise y gambas  
salteadas  
*(a elegir un plato principal y una opción de  
cambio)*

### Postre

Torrija casera de pan brioche con helado de canela  
Milhoja de crema con vainilla bourbon  
Tarta de almendra con helado mantecado  
Tarta de chocolate blanco con pistachos  
Tarta de queso y galletas lotus  
*(a elegir un postre)*

### Bodega

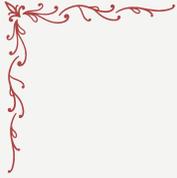
Tinto: Beronia Rioja crianza  
Rosado: Ilagares Navarra  
Blanco: Beronia Rueda verdejo  
Café, sidra y cava brut nature



**Precio: 79€**

\*El precio del menú incluye seating, minutas personalizadas y prueba del menú





# MENÚ Esmeralda



## Cocktail

Mini pitas de cochinita pibil  
Tartaleta de salmón y tomate  
Gildas variadas  
Queso fresco con anchoa tapenade  
Nachos con guacamole  
Mini hamburguesa con queso de cabra y  
cebolla,  
Croquetitas variadas  
Mini rollito de rabo de toro al curry  
Crujiente de garbanzos con hummus  
Mejillones con patatas con mayopim  
Brochetas de pollo con salsa miel.

Bebidas  
bañera de 1/5 cerveza nacional e  
importación  
barra de vermouths  
refrescos vinos agua



**Precio: 86€**

\*El precio del menú incluye seating, minutas personalizadas y prueba del menú

## Entradas

Jamón ibérico de cebo de campo cortado a  
cuchillo, lomo ibérico de bellota y queso  
curado.  
Paté de tomates secos con sardinas ahumadas  
y albahaca  
Lingote con queso de cabra, membrillo, foie y  
mermelada de higos  
Tartar de tomates, burrata, pesto y crujiente de  
kikos  
*(a elegir 2 entrantes fríos)*

Pulpo crujiente con puré trufado y emulsión de  
pimentón  
Flor de alcachofa confitada con velouté de  
jamón ibérico y lascas de parmesano  
Salteado de calamarcitos con berengenas  
asadas y cebollitas con salsa romesco  
Gyozas de vaca madurada, salsa demiglace,  
verduritas en crudite y mayohoisin  
*(a elegir 2 entrantes calientes)*

Quisquillas frescas de la bahía hervidas (+5€)  
Gamba roja a la plancha (+9€)  
Sorbete (+2€)

## Principales

Solomillo ibérico a la parrilla con puré trufado  
y salsa de setas  
Timbal de cochinitillo con crema de manzanas  
asadas y salsa de arroz i tallaites  
Bacalao confitado con pisto de verduras y  
patatas de río al vapor  
Lomo de dorada plancha con salsa velouté al  
cava  
*(a elegir un plato principal y una opción de  
cambio)*

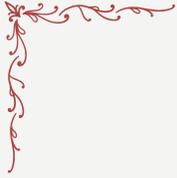
## Postre

Torrija casera de pan brioche con helado de canela  
Milhoja de crema con vainilla bourbon  
Tarta de almendra con helado mantecado  
Tarta de chocolate blanco con pistachos  
Tarta de queso y galletas lotus  
*(a elegir un postre)*

## Bodega

Tinto: Beronia Rioja crianza  
Rosado: Ilagares Navarra  
Blanco: Beronia Rueda verdejo  
Café, sidra y cava brut nature





# MENÚ

## Niños

### Entradas

Patatas  
Aceitunas rellenas  
Almendras  
Jamón y queso  
Croquetas de jamón  
Calamares a la romana

### Principales

Arroz especial niños (bodas de mediodía)  
Hamburguesa, lomo fresco, finguer de pollo  
con patatas

### Postre

Tarta de galletas - chocolate  
o  
helado

### Bebidas

Resfrescos y agua

Precio: 35€

\*Menú de niños hasta 12 años

\*Servicio de cuidadora: 190€/4 horas



# MESAS TEMÁTICAS



## Rincón del jamón

Cortador de jamón  
1 jamón ibérico de cebo de campo  
cortado a cuchillo  
Pan de cristal y su aove  
590€

## Rincón de quesos gourmet

Gouda  
Curado leche cruda oveja  
Mahón leche cruda de vaca  
Parmesano  
Grissinis, membrillo, nueces, cremas,  
compotas y pan de pipas  
540€

## Rincón del arroz

Arroces variados  
(del señoret de pollo y conejo, verduras al estilo Martino,  
arroz a banda con gambitas)  
550€

## Mesa de salazones

Mojama acompañada de masa de coca  
con tomate  
Bacalao con canapés con crema de  
marisco  
Hueva de atún y maruca con almendritas  
fritas  
Viso con canapés con guacamole  
Bonito con cucharitas con tomate y algas  
710€

## Rincón italiano

Focaccias de tomates cherry y parmesano  
Mini pizzas surtidas  
Champiñones empanados  
Pasta con pera, ricota y salsa de manzana  
Brochetas ensalada capresse  
590€

## Rincón tapas

Pinchos tortilla / en directo  
Salmorejo con jamón y huevo  
Croquetas surtidas  
Chorizo a la sidra  
Sándwich de oreja de cerdo  
650€

## Showcocking de conchas

Almeja japónica con salsa marinera  
Zamburiñas  
Navajas  
Tellinas  
Mejillones al vapor con escabeche  
730€





# Servicios extra



# PERSONALIZA TU DÍA



## Centros de mesa

+2€ por comensal

## Música discoteca con DJ

600€ (impuestos incluidos)

A partir de 120 comensales está incluido en el menú

## Barra libre

3 horas /13,00€ por cubierto de adulto

## Finca para ceremonia civil

450€

Incluye. Sillas, sofá para novios, sonido, atril, mesa con agua

## Mesa dulce

Endulza tu día con nuestra variedad de mesas dulces. Precio a consultar según preferencias.

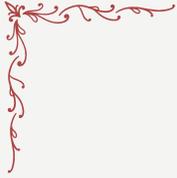
## Fotomatón

350€

Con fotos ilimitadas en distintos formatos (foto cuadrada o tira vertical) y personalizadas con el logo de la boda

## Videomatón 360º

450€



\*Forma de pago:

500€ para reservar la fecha, 50% antes de la fecha de la boda y 50% una vez finalizado el banquete



**M** EVENTOS  
MARTINO

# Bodas 2025



965451740



660 45 27 81



eventos@salonesmartino.com



salonesmartino.es

