
BODAS

2 0 2 3



tu mejor elección

Restaurante Martino cuenta con más de 30 años de experiencia celebrando todo tipo de eventos de ámbito privado, familiar o social.

Nuestros armoniosos salones y jardines son el entorno ideal para celebrar y compartir momentos irrepetibles, alejados del ajetreo de la ciudad.

Nuestro equipo de profesionales se adaptará a vuestras necesidades ofreciendo una amplia y variada selección de menús con diferentes opciones y alternativas. Es por ello por lo que trabajaremos junto con vosotros para crear una vivencia única.



menú I

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Cucuruchos de ensaladilla con huevas
Mini perritos con pan brioche y salsa ahumada
Mini hamburguesa de ternera angus, cebolla caramelizada y queso curado
Mini croquetas gourmet
Pinchitos de pollo teriyaki
Burritos de carne
Quesadillas baby
Conos de calamares

BEBIDAS

1/5 cerveza nacional e importación
Vermouth
Refrescos
Vinos
Agua



ENTRADAS (a elegir 2 entrantes fríos y dos entrantes calientes)

Carpaccio de Roast beef con salsa de mostaza, pepinillos encurtidos y lascas de queso compte
Surtido de ibéricos de Salamanca
Tartar de salmón marinado, cebolla, encurtidos y huevas de salmón
Lingote con queso de cabra, membrillo y foie
Lingote de cochinito con crema de manzana y chutney de arroz i tallates
Canelón de pollo de corral con bechamel trufada y lascas de parmesano
Sepia a la plancha con habitas salteadas y lascas de jamón ibérico
Crema de boletus, foie, alcachofas y tacos de cerdo ibérico al ajillo

Quisquillas frescas de la bahía hervidas
Sorbete

SEGUNDO PLATO (a elegir un plato principal y una opción de cambio)

Carrillera de cerdo con patatín y demiglas al vino tinto
Pierna de cordero rellena de boletus y pasas con salsa de moscatel
Lubina con salsa marinera
Merluza con salsa verde y almejas

POSTRE (a elegir un postre)

Couland de chocolate con helado de vainilla
Milhoja de crema con helado de mantecado
Tarta de almendra con helado artesano de canela
Tarta de queso al horno con helado de frutos rojos

BEBIDAS

Refrescos, agua, cerveza

BODEGA

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

precio **77 €**



menú 2

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Cucuruchos de ensaladilla con huevas
Mini perritos con pan brioche y salsa ahumada
Mini hamburguesa de ternera angus, cebolla caramelizada y queso curado
Mini croquetas gourmet
Pinchitos de pollo teriyaki
Burritos de carne
Quesadillas baby
Conos de calamares

BEBIDAS

1/5 cerveza nacional e importación
Vermouth
Refrescos
Vinos
Agua



ENTRADAS (a elegir 2 entrantes fríos y dos entrantes calientes)

Jamón ibérico de cebo de campo cortado a cuchillo * lomo ibérico de bellota * queso curado
Tartar de atún rojo con ensalada de wakame y salsa kinchinesa
Lingote de queso de cabra, membrillo y foie
Ensalada de tomatitos, burrata cremosa, salsa balsámica y saquitos crujientes
Lingote de cochinito con crema de manzana y chutney de arroz i tallaetes
Pulpo crujiente con puré trufado y emulsión de pimentón
Canelón de marisco con suquet de gambas y langostinos crujientes
Calamarcito a la parrilla con cebolla confitada y salsa de su tinta negra
Quisquillas frescas de la bahía hervidas

Gamba roja a la plancha
Sorbete
Quisquillas frescas de la bahía hervidas
Sorbete

SEGUNDO PLATO (a elegir un plato principal y una opción de cambio)

Carrillera de cerdo con patatín y demiglas al vino tinto
Entrecott de angus a la parrilla con patatín asado y pimientos de padrón
Lubina con salsa marinera
Rodaballo con gambas al ajillo

POSTRE (a elegir un postre)

Couland de chocolate con helado de vainilla
Milhoja de crema con helado de mantecado
Tarta de almendra con helado artesano de canela
Tarta de queso al horno con helado de frutos rojos

BEBIDAS

Refrescos, agua, cerveza

BODEGA

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

precio 89 €



menú niños

DE 4 A 12 AÑOS



precio 32 €

ENTRADAS (a elegir 2 entrantes fríos y dos entrantes calientes)

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

SEGUNDO PLATO (a elegir un plato principal)

Arroz especial niños (bodas de mediodía)
Hamburguesa con patatas
Lomo fresco con patatas
Finguer de pollo con patatas

POSTRE (a elegir un postre)

Tarta de galletas y chocolate
Helado

BEBIDAS

Refrescos y agua



mesas temáticas

60 PERSONAS APROXIMADAMENTE



RINCÓN DEL JAMÓN

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

520 €

MESAS DE QUESOS GOURMET (6 variedades)

Gouda
Curado leche cruda oveja
Mahón leche cruda de vaca
Parmesano
Grissinis, membrillo, nueces, pan de pipas

480 €

MESA DE EMBUTIDOS DE LA REGIÓN

Salchicha de pallés
Longaniza de pascua
Morcón
Butifarrón
Diferentes tipos de aceitunas, aceite virgen extra, variedad de pan

450 €

MESA DE SUSHI, PRODUCTO JAPONES

4 variedades de sushi
Pan bao relleno de cerdo
Dim sum relleno
Gyoza al vapor rellena de verduras

550 €

MESA DE SALAZONES Y ENCURTIDOS

Mojama, hueva atún, hueva de maruca, bonito
Diferentes tipos de encurtidos, aceite virgen extra, variedad de pan

600 €

SHOW COOKING MEJICANO

Quesadillas
Nachos
Burritos

520 €

SHOW COOKING CALIENTE GOURMET

Brochetas de gambón con cilantro
Brochetas de pincho moruno
Muslo de pollo marinado
Tostas con sobrasada y huevo de codorniz

500 €

SHOW COOKING DE CONCHA

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

690 €



observaciones

Estos son algunos de los menús que le proponemos para celebrar su banquete durante este año, siempre con posibilidad de hacer cambios en los menús.

Nuestro principal objetivo es que usted quede satisfecho con el servicio que realizamos, si ya tiene decidida la confección de su menú, pregúntenos sin ningún compromiso.

También disponemos de servicio de catering, inauguraciones, vinos de honor, celebraciones, servicio de guardería, servicio de transporte, parking vigilado.

Si tiene alguna duda consúltenos, estaremos encantados de atenderle y solucionarle cualquier problema.



EL PRECIO DEL MENÚ INCLUYE

Seating boda (distribución de los comensales)
Minutas impresas (diseño personalizado)
Prueba del menú

A PARTIR DE 180 COMENSALES ADULTOS

Castillo de fuegos artificiales
Mesa dulce o centro de fruta XXL
Fotógrafo automático (fotos divertidas y para el recuerdo)
(a elegir una opción)

NO INCLUYE

Servicio de cuidadora/niñera para niños: 160€ / 4 horas.
Música discoteca con DJ. Impuestos incluidos 500,00€
(Con 120 comensales adultos está incluido)

BARRA LIBRE

10,00 euros por cubierto de adulto.

FINCA PARA CEREMONIA CIVIL

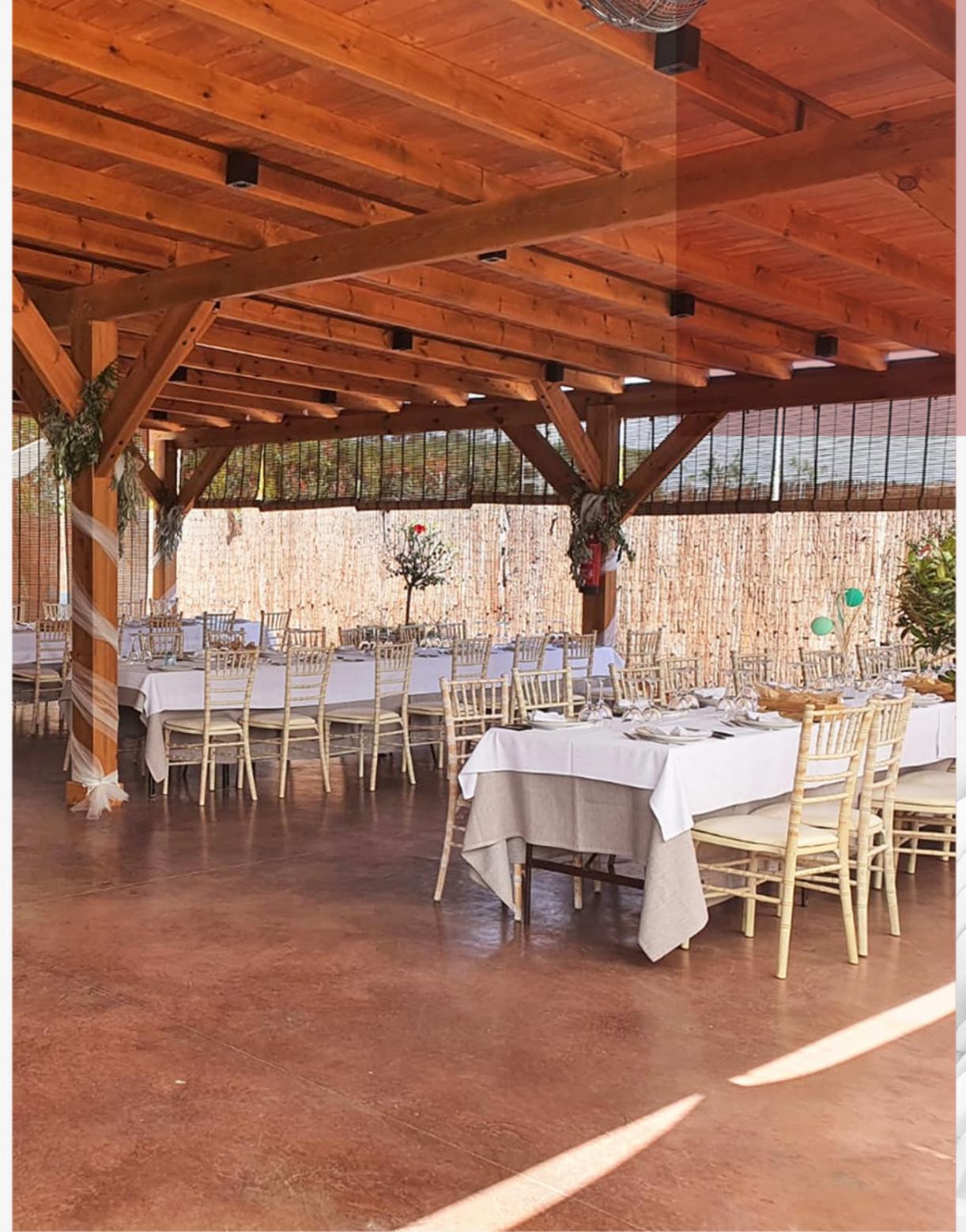
450€ (incluye sillas con funda, banco, atril, sonido, mesa con agua)

FORMA DE PAGO

500 euros para reservar fecha.
50% días antes del banquete.
Resto al finalizar el banquete.



salones





RESTAURANTE
MARTINO

Ctra. de Dolores, Km. 6
03293 Elx, Alicante
t. 965 451 740
www.salonesmartino.es
reservas@salonesmartino.es

