CELEBRACIONES
2024

RESTAURANTE
MARTINO

DE ENSUEÑO

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.

SALONES

cuidadosamente decorados para
cualquier tipo de celebración o evento.

MENU 1

Todas las especialidades de nuestra cocina directo a su paladar

PRECIO
38 €

ENTRADAS
Panecillos rústicos con ali oli y tomate
Jamón de bodega / queso manchego curado
Ensaladilla rusa con aguacate y lomo de atún
Calamares al estilo tradicional
Croquetas de pollo / croquetas de jamón ibérico con crema de parmesano

COMIDA O CENA (a elegir un plato principal)
Arroz con conejo pollo y caracoles
Solomillo de cerdo a la pimienta
Suprema de dorada a la plancha con salsa marinera
(Todos con guarnición)

POSTRE
Tarta de almendra con tulipa rellena de helado artesano
Café

BEBIDAS
Cerveza, refrescos, agua y vinos

Las bebidas serán servidas en mesa y una vez que todos los comensales ocupen sus respetivos lugares

*Estos precios están sujetos a variaciones según mercado.

MENU 2

La mejor selección de nuestros platos para sus celebraciones

PRECIO
47 €

ENTRADAS
Panecillos rústicos con ali oli y tomate
Jamón ibérico de Salamanca / lomo ibérico / queso manchego curado
Lingote de queso de cabra, membrillo y foie
Canelón de pollo de corral con bechamel trufada
Calamarcitos plancha con cebollitas confitadas y salsa de tinta de calamar
Quisquilla fresca de la bahía hervida

COMIDA O CENA (a elegir un plato principal)
Arroz a banda con tropezones
Carrillera de cerdo con patatas y su demiglas al vino tinto
Suprema de dorada a la plancha con salsa marinera
(Todos con guarnición)

POSTRE
Tarta de almendra con tulipa rellena de helado artesano
Sidra el Gaitero / cava
Café

BEBIDAS
Cerveza, refrescos, agua y vinos

Las bebidas serán servidas en mesa y una vez que todos los comensales ocupen sus respetivos lugares

*Estos precios están sujetos a variaciones según mercado.

MENU 3

Nadie puede ser sensato
con el estomago vacío

PRECIO
58,50 €

ENTRADAS
Panecillos rústicos con ali oli y tomate
Jamón ibérico de cebo al corte / lomo ibérico de cebo / queso manchego curado
Asado de verduras con queso fresco y anchoas
Calamar nacional a la plancha con salsa verde
Corazón de alcachofa con gambas al ajillo, foie, miel de caña al Px
Quisquillas frescas de la bahía hervidas
Sorbete de limón

COMIDA O CENA (a elegir un plato principal)
Arroz con conejo y caracoles
Entrecot de ternera a la parrilla con patatas baby asadas y pimientos de padrón
Merluza plancha con salsa marinera con almejas
(Todos con guarnición)

POSTRE
Tarta de almendra con tulipa rellena de helado artesano
Sidra el Gaitero / cava
Café

BEBIDAS
Cerveza, refrescos, agua y vinos

Las bebidas serán servidas en mesa y
una vez que todos los comensales
ocupen sus respetivos lugares

*Estos precios están sujetos a variaciones según mercado.

MENU ESPECIAL NIÑOS

Nuestros platos especiales para los más pequeños de la casa

PRECIO
23 €

ENTRADAS
Jamón y queso con almendritas
Patatas fritas
Aceitunas
Calamares al estilo tradicional / croquetas de jamón
Panecillos rústicos con ali oli y tomate

PLATO PRINCIPAL (a elegir un plato principal)
Arroz Especial niños
Hamburguesa, finguer de pollo con patatas

POSTRE
Helado o tarta de chocolate

BEBIDAS
Refrescos, agua, zumos

PARQUE INFANTIL CON PISCINA DE BOLAS

CONSULTAR PRECIO ANIMADORA O CUIDADORA

SUGERENCIAS DEL CHEF

Nuestros menús están diseñados de manera genérica para poder llegar al máximo de clientes posibles, pero recordar que podéis configurarlos a vuestro gusto.

Por este motivo creamos estos platos para que podáis añadir o cambiar en función de vuestras necesidades. Nuestro equipo de atención al cliente siempre disponible para crear el menú que más os guste.

ENTRANTES

Jamón ibérico de cebo de campo 100% al corte	4,00 € / Cub.
Ensalada de burrata y saquitos crujientes	3,00 € / Cub.
Crujiente de pulpo con puré trufado	4,50 € / Cub.
Croquetas de jamón ibérico con crema de setas y crema de parmesano	3,00 € / Cub.
Quisquilla fresca hervida	6,00 € / Cub.
Gamba roja a la plancha	9,00 € / Cub.
Mariscada individual 4 quisq. / 4 langost. / 1 cigala nº1	14,00 € / Cub.
Sorbete de limón	2,00 € / Cub.

PLATO PRINCIPAL

Chuletas de cordero a la parrilla	2,00 € / Cub.
Carrillera de ternera en su jugo	3,50 € / Cub.
Entrecot de ternera	5,00 € / Cub.
Medallón de solomillo con salsa boletus o pimienta	Cambio
Emperador a la plancha con pisto	Cambio

ARROCES

Arroces de cambio: arroz con conejo y caracoles, arroz pollo y conejo, arroz negro, etc.

POSTRE

Centro de fruta natural decorado	4,00 € / Cub.
Centro de fruta natural XXL (40/50 pax)	350 €

COPAS

La mejores copas y combinados
para una mejor sobre mesa
con familiares y amigos.

COPAS ASOCIADAS A EVENTOS

Copas de marcas comerciales	6,00 €
Copas premium	8,00 €
Botella de marcas comerciales (incluye: vasos, hielo y 15 refrescos)	60,00 €
Botella premium	Consultar

OBSERVACIONES

DISEÑA TU MENÚ

Estos son algunos de los menús que le proponemos para celebrar su celebración de cumpleaños, bautizos, bodas de plata, bodas de oro, etc. 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.

RESTAURANTE MARTINO
SALONES DE BANQUETES

RESTAURANTE MARTINO
SALONES DE BANQUETES

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