



# CELEBRACIONES 2025

DISEÑAMOS TUS MEJORES EVENTOS



 **EVENTOS  
MARTINO**





# ESPACIOS



**En restaurante Martino contamos con más de 30 años de experiencia celebrando todo tipo de eventos de ámbito privado, familiar y 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 sección de menús con diferentes opciones y alternativas. Es por ello por lo que trabajaremos junto con vosotros para crear una vivencia única.**



# MENÚ 1

**PRECIO: 38,00€**

## ENTRANTES

- Panecillos Rústicos con ali oli y tomate
- Surtido de ibéricos con queso curado y picos
- Ensaladilla de ahumados con encurtidos
- Nuestras patatas bravas con torreznos crujientes
- Calamares al estilo tradicional

## PRINCIPAL

### A elegir:

- Arroz con pollo y conejo
- Solomillo de cerdo con salsa de setas
- Suprema de dorada a la plancha con salsa velouté al cava

## POSTRE

- Tarta de almendra con tulipa rellena de helado artesano
- Café

## BEBIDAS

- Cerveza, refrescos, agua
- Vinos



# MENÚ 2

**PRECIO: 47,00€**

## ENTRANTES

- Panecillos Rústicos con ali oli y tomate.
- Jamón ibérico de Salamanca, lomo ibérico y queso curado.
- Tartar de tomates con sardinas ahumadas, burrata y pesto de albahaca.
- Canelón de pollo de corral con bechamel trufada.
- Crujiente de huevo con chistorra y virutas de parmesano

## PRINCIPAL

### A elegir

- Arroz a banda con gambitas
- Carrillera de cerdo con patatas de rio asadas y su salsa al vino tinto
- Suprema de dorada a la plancha con salsa velouté al cava

## POSTRE

- Tarta de almendra con tulipa rellena de helado artesano
- Café
- Sidra o cava

## BODEGA

- Cerveza, refrescos, agua
- Vino tinto Rioja Crianza
- Vino blanco Rueda Verdejo





# MENÚ 3

**PRECIO: 58,50€**

## ENTRANTES

- Panecillos Rústicos con ali oli y tomate.
- Jamón ibérico de cebo al corte, lomo ibérico de cebo y queso curado.
- Gazpacho de mango con sashimi de salmón y encurtidos.
- Calamar nacional a la plancha con salsa verde.
- Flor de alcachofa con velouté de jamón ibérico y lascas de parmesano.
- Quisquilla fresca de la bahía.
- Sorbete

## PRINCIPAL

### A elegir

- Arroz con conejo y caracoles
- Carrillera de cerdo con patatas de rio asadas y su salsa al vino tinto
- Lubina al horno con verduritas

## POSTRE

- Tarta de almendra con tulipa rellena de helado artesano
- Café
- Sidra o cava

## BODEGA

- Cerveza, refrescos, agua
- Vino tinto Rioja Crianza
- Vino blanco Rueda Verdejo



# MENÚ NIÑOS

PRECIO: 23,00

## ENTRANTES

- Panecillos Rústicos con ali oli y tomate.
- Jamón ibérico y queso.
- Patatas fritas.
- Aceitunas
- Calamar al estilo tradicional y croquetas de jamón

## PRINCIPAL

### A elegir

- Arroz especial niños.
- Hamburguesa
- Fingers de pollo

## POSTRE

### A elegir

- Helado
- Tarta de chocolate

## ZONA INFANTIL

- Parque infantil con piscina de bolas
- Consultar precio servicio animadora/cuidadora

## BEBIDAS

- Refrescos, agua, zumos



# SUGERENCIAS

## ENTRANTES

Jamón ibérico de cebo de campo 100% al corte	4,00€/cub.
Asado de verduras con mollitas de bacalao	3,00€/cub.
Tomate raff con salazones	4,50€/cub.
Pate de tomates secos con sardinas ahumadas	3,50€/cub.
Ensaladilla de ahumados con encurtidos	3,50€/cub.
Croquetas de jamón ibérico con su propio velo	3,50€/cub.
Sepias baby con crema de ajo arriero	3,50€/cub.
Crujiente de pulpo con puré trufado	5,50€/cub.
Tartar de tomates con sardinas ahumadas, burrata y pesto de albahaca	3,50€/cub.
Crepé de chipirón con salsa suave de ajos	3,50€/cub.
Calamar nacional plancha con salsa verde o a la andaluza	5,00€/cub.
Quisquilla fresca de la bahía	6,50€/cub.
Mariscada individual 4 quisq / 4 langostinos / 1 cigala nº1	14,50€/cub.
Gamba roja a la plancha	9,00€/cub.
Sorbete de limón	2,00€/cub.

## POSTRE

Centro de fruta natural decorado al centro mesa 8 pax.	5,00€/cub.
Centro de fruta natural XXL (40/50 pax)	360,00€
Milhoja de crema con helado artesano	5,00€/cub.
Tarta de tres chocolates y tarta San Marcos	CAMBIO

## PRINCIPALES

Chuletas de cordero a la parrilla	3,00€/cub.
Carrillera de ternera en su jugo	4,50€/cub.
Entrecot de ternera	4,50€/cub,
Medallón de solomillo con salsa CAMBIO de boletus o pimienta	
Emperador a la plancha con pisto CAMBIO	
Arroz a cambiar en menú: arroz con conejo y caracoles, arroz pollo y conejo, Arroz negro, etc.	

# COPAS

Las mejores copas y combinados para una mejor  
sobremesa con familiares y amigos

copas de marcas comerciales	6,50€
Copas premium	8,50€
Botellas de marcas comerciales (incluye: vasos, hielo y 15 refrescos)	65,00€
Botella premium	CONSULTAR







**OBSERVACIONES**

**DISEÑA TU MENÚ**

# MESAS DULCES



🍰 ✨ Endulza tu evento con nuestras Mesas Dulces ✨ 🍰

Convierte tu celebración en un momento aún más especial con nuestras mesas dulces personalizadas. Perfectas para bautizos, comuniones, cumpleaños y eventos familiares, donde cada detalle está pensado para sorprender y deleitar a tus invitados.

🎀 Diseños únicos

🎀 Variedad de dulces irresistibles

🎀 Adaptadas a tu estilo y temática

Haz que tu evento brille con el toque más dulce. 🎀 🎀



# SERVICIOS EXTRA



🎉 Tu evento, a otro nivel con nuestros servicios extra 🎉

En Restaurante Martino, sabemos que los pequeños detalles crean grandes momentos. Por eso, te ofrecemos servicios exclusivos para hacer de tu celebración algo único:

- ✨ Sitting personalizado
- 🍖 Cortador de jamón
- 🎭 Mesas temáticas
- 🎧 DJ en vivo
- 📝 Minutas personalizadas

Haz que tu evento sea inolvidable. ¡Consúltanos y personaliza tu celebración! 🎉🍷



# CELEBRACIONES 2025



965451740



660 45 27 81



[eventos@salonesmartino.com](mailto:eventos@salonesmartino.com)



[salonesmartino.es](http://salonesmartino.es)

 **EVENTOS  
MARTINO**

