

COMUNIONES

2025



En Restaurante Martino, sabemos que la comunión de tu hijo es un momento único y lleno de emociones. Por eso, nos comprometemos a convertirlo en el **día más especial de su vida.**

Nuestro equipo de profesionales, con más de 30 años de experiencia, estará a tu lado en cada paso del proceso, desde la planificación inicial hasta el gran día, cuidando cada detalle para que todo sea perfecto y refleje tus deseos y necesidades.

Ofrecemos un servicio excepcional, espacios llenos de encanto, una gastronomía que sorprende, y un sinfín de opciones personalizables para crear recuerdos inolvidables para toda la familia.

¡La magia de ese día, comienta aquí! ✨

NUESTROS ESPACIOS





MIENÚS



MIENÚ 1

*Cóctel de cortesía

ENTRANTES

Panecillos Rústicos con ali oli y tomate
Jamón Ibérico de Salamanca con queso curado
Ensalada de tomate del terreno y capellán
Canelón de pollo corral asado con bechamel trufada
Torreznos de Soria con guacamole y pico de gallo
Quisquilla fresca de la bahía y langostinos hervidos
Sorbete de limón

PLATO PRINCIPAL a elegir

Arroz a banda con tropezones
Carrillera de cerdo con salsa de vino tinto y patatas
Suprema de dorada con salsa velouté al cava

POSTRE

Tarta de almendra con tulipa rellena de helado artesano
Sidra y cava brut
Café

BODEGA

Cerveza - refrescos - agua
Tinto: Montecillo rioja crianza
Blanco: Rueda Verdejo

EVENTOS
M MARTINO



Precio por
cubierto
64,00€

Precio por
cubierto
74,50€

MIENÚ 2

*Cóctel de cortesía

ENTRANTES

Panecillos rústicos con ali oli y tomate
Jamón ibérico de Salamanca al corte, lomo ibérico de
cebo de campo y queso curado
Gazpacho de mango con sashimi de salmón y encurtidos
Flor de alcachofa confitada con crema de boletus y foie
Crujiente de huevo con chistorra y lascas de parmesano

Mariscada individual

4 quisquillas hervidas - 4 langostinos - 1 cigala nº1
Sorbete de limón

PLATO PRINCIPAL a elegir

Arroz con pollo conejo y caracoles
Timbal de cordero con salsa de sus verduras
Merluza con salsa verde y almejas

POSTRE

Tarta de almendra con tulipa rellena de helado artesano
Sidra y cava brut
Café

BODEGA

Cerveza - refrescos - agua
Tinto: Beronia rioja crianza
Blanco: Viñas de Vero Chardonnay Somontano

*Cóctel de cortesía: carretillas con 1/5 de cerveza, refrescos, agua y diferentes opciones de picoteo

**Dj's con música y toro mecánico según número de comensales.

***Copas: 6,50€ (se entregan sobres 25 ud. se pagan los que no se devuelven)



MIENÚ NIÑOS

ENTRANTES

Panecillos rústicos con ali oli y tomate
Aceitunas rellenas
Patatas fritas
Jamón y queso manchego curado
Calamares al estilo tradicional - croquetas de jamón

PLATO PRINCIPAL a elegir

Arroz especial niños
Hamburguesa, finguer de pollo, lomo con patatas

POSTRE

Helado

BEBIDAS

Refrescos, agua, zumos

EN EL MENÚ SE INCLUYE

- Animación: Dj con música, pintacaras, globoflexia, zona Wii, Karaoke infantil, zona de photocall, hinchables (toro mecánico y barredera).
- Decoración de mesas
- Barra libre de refrescos, granizados y helados
- Merienda infantil

Precio por
cubierto
38,00€



EVENTOS
M MARTINO

SUGERENCIAS DEL CHIEF

ENTRANTES

Jamón ibérico de cebo de campo 100% al corte	4,00€/cub.
Asado de verduras con mollitas de bacalao	3,50€/cub.
Tomate raff con salazones	4,50€/cub.
Pate de tomates secos con sardinas ahumadas	4,50€/cub.
Ensaladilla de ahumados con encurtidos	3,50€/cub.
Sepias baby con crema de ajo arriero	4,00€/cub.
Crujiente de pulpo con puré trufado	6,00€/cub.
Bocaditos de cochinitillo en su tierra y brotes tiernos	4,50€/cub.
Canelón de marisco con suquet de gambas y langostino	4,50€/cub.
Huevos rotos con gulas y gambas al ajillo	5,00€/cub.
Mariscada individual 4 quisq / 4 langostinos / 1 cigala nº1	14,50€/cub.
Gamba roja a la plancha	9,50€/cub.

PLATO PRINCIPAL

Chuletas de cordero a la parrilla	3,50€/cub.
Timbal de cordero con salsa de sus verduras	5,50€/cub.
Lubina con salsa marinera	3,00€/cub.
Merluza con salsa verde y almejas	5,00€/cub.
Timbal de cochinitillo con crema de manzana y salsa de arrop y tallaetes.	6,00€/cub.
Entrecot de ternera parrilla	5,50€/cub.
Medallón de solomillo con salsa de boletus/pimienta	Cambio
Emperador a la plancha con pisto de verduras	Cambio
Arroz a cambiar en menú: arroz con conejo y caracoles, arroz pollo y conejo, Arroz negro, etc.	

POSTRE

Centro de fruta natural decorado al centro mesa 8 pax.	5,00€/cub.
Centro de fruta natural XXL (40/50 pax)	360,00€

Nuestros menús están diseñados de manera genérica para poder llegar al máximo de clientes posibles, pero queremos 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 está siempre disponible para crear el menú que más os guste.

**EVENTOS
M MARTINO**



DECORACIÓN 

NUESTRAS



MISAS DULCES



NUESTRAS



MISAS DULCES



BIEVENIDA

SITTING PERSONALIZADO



COMUNIONES

2025

 965451740

 660 45 27 81

 eventos@salonesmartino.com

 salonesmartino.es

 **EVENTOS
MARTINO**