



## Clásicos Martilota



<b>Ensaladilla de pulpo</b> <i>Aliñada con AOVE y pimentón de la Vera.</i>	<b>13,90€</b>
<b>Tortilla trufada</b> <i>Tortilla trufada esponjosa y aromática con espuma de patata.</i>	<b>11,90€</b>
<b>Gofre de foie</b> <i>Con cremoso de maracuyá y Pedro Ximénez.</i>	<b>15,90€</b>
<b>Ravioli de carrillera de vaca</b> <i>Pasta japonesa casera con salsa de parmesano, reducción de su propio jugo y demi-glace.</i>	<b>12,90€</b>
<b>Nido de sepia fresca cortada en tallarín</b> <i>Con base de falso risotto de sémola en su tinta.</i>	<b>14,90€</b>
<b>Wok de udón y verduras</b> <i>Con salsa de langostino al estilo coreano.</i>	<b>12,90€</b>
<b>Croquetas de jamón ibérico</b> <i>Cremosas de jamón ibérico.</i>	<b>10,90€</b> (6 uds.) <b>5,90€</b> (3 uds.)
<b>Croquetas de carabineros</b> <i>Cremosas de carabineros.</i>	<b>10,90€</b> (6 uds.) <b>5,90€</b> (3 uds.)
<b>Croquetas sin gluten</b> <i>Cremosas de jamón ibérico.</i>	<b>11,90€</b> (6 uds.) <b>5,90€</b> (3 uds.)
<b>Alcachofas en flor confitadas</b> <i>Ahumadas al carbón de encina.</i>	<b>13,90€</b>

## Para compartir

<b>Ensalada de tomate temporero y coquelet</b> <i>Tomate temporero, pollo tomatero (coquelet) en escabeche ligero, su jugo y matices mediterráneos</i>	13,90€
<b>Ensalada César <b>Martilota</b></b> <i>Brócoli, pollo de corral y parmesano.</i>	13,90€
<b>Tempura de oreja de cerdo y verduras</b> <i>Con salsa ponzu.</i>	12,90€
<b>Gyozas de rabo de vaca</b> <i>Con salsa de curry verde.</i>	14,90€ (6 uds.)
<b>Pieza de cabracho frito</b> <i>Con mojo verde, mojo rojo y papas arrugas.</i>	22,90€ (2 pax.)
<b>Huevos rotos con jamón ibérico</b> <i>Huevos rotos de gallina campera con patatas pochadas y jamón ibérico.</i>	15,90€
<b>Parrillada de verduras con romesco y queso idiazabal</b> <i>Selección de verduras de temporada, asadas al carbón, con salsa romesco y queso Idiazábal.</i>	15,90€
<b>Albóndigas de jabalí</b> <i>Con crema manchega y piñones de Castilla.</i>	14,90€
<b>Aroz de "beurre blanc"</b> <i>Con espárragos blancos y verdes.</i>	14,90€
<b>Chirashi-poke de salmón noruego</b> <i>Y aliño de mayo-japo.</i>	12,90€
<b>Bravas <b>Martilota</b></b> <i>Yuca, batata, boniato y patata con salsa brava y puntos de alioli.</i>	12,90€
<b>Tortilla de patata</b> <i>Con puntillitas a la andaluza, salsa tártara y mahonesa de adobo</i>	12,90€
<b>Buñuelos de bacalao con mayonesa de wasabi</b> <i>Desalado, especiado con mayonesa ligeramente picante.</i>	10,90€
<b>Ragout de rebozuelo y ortiguilla de mar</b> <i>Con caldo de puchero marino y huevo poché.</i>	15,90€
<b>Zamburiñas ahumadas</b> <i>Con eneldo y cítricos.</i>	14,90€
<b>Chipirones rellenos</b> <i>Sus patitas a la andaluza con salsa de coco, jugo de pollo y emulsión de tinta.</i>	14,90€
<b>Navajas tibias con vinagreta</b> <i>Navaja gallega de buzo con vinagreta de setas de temporada y piñones.</i>	9,90€ 1/2 ración 17,90€ Ración (200 gr.)



## Arroces

(Mínimo 2 personas)

**Arroz del Senyoret**  
*Con todo pelado.*

16,00€ (Persona)

**Arroz negro**  
*Acompañado de alioli.*

16,00€ (Persona)

**Arroz cremoso de ibéricos y setas**  
*Punto cremoso con cerdo ibérico y hongos.*

16,00€ (Persona)

**Arroz de carabineros**  
*Arroz seco con carabinero y calamar.*

18,00€ (Persona)

## Smoke Zone

ELABORADOS A LA BRASA DE CARBÓN DE ENCINA

**Molleja de vaca glaseada y trigo tierno**

15,90€

**Pulpo gallego a la llama**  
*Con parmentier, zanahoria morada y kimchi.*

19,90€

**T-Bone vaca vieja gallega a la brasa**  
*Aproximadamente 900gr. a la brasa de carbón de encina.*

55,00€ (900gr Aprox)

**Entraña de Black Angus**  
*Acompañada de mayonesa de chimichurri y patatas gajo.*

19,90€

## Pescados

<b>Salmón noruego marinado y asado</b> <i>Con berenjena china y mahonesa de miso.</i>	14,90€
<b>Dúo de atún rojo Balfegó con sabores del Mediterráneo</b>	15,90€
<b>Bacalao 52° con callos marinos y su piel crujiente</b> <i>Bacalao desalado con sus callos a la madrileña.</i>	21,90€
<b>Lubina de estero en escabeche mediterráneo</b> <i>Con picada de frutos secos.</i>	21,90€
<b>Merluza con crema de espinacas</b> <i>Con crema de espinacas "a la catalana" y trinxat de coliflor.</i>	16,90€
<b>Rodaballo con "meunière" cremosa</b> <i>Con patata panadera.</i>	24,90€
<b>Lasaña de brandada de pescado blanco</b> <i>Con gamba blanca.</i>	15,90€

## Carnes

<b>Solomillo de vaca rubia a la brasa</b> <i>Sobre patata, portobello asado y espuma de portobellos.</i>	24,90€
<b>Steak Tartar</b> <i>Solomillo de vacuno cortado a cuchillo aderezado con delicadeza.</i>	24,00€
<b>Hamburguesa Martilota</b> <i>200gr de corte de carne gallega.</i>	12,90€
<b>"Roast pork" de presa ibérica</b> <i>Con guiso de trompetas de los muertos al ajo negro.</i>	15,90€
<b>Cachopo de lomo bajo de vaca</b> <i>Con jamón ibérico de Extremadura y huevo untuoso.</i>	16,90€
<b>Costillar ibérico deshuesado, tirabeques y cachelos</b> <i>Costillas de cerdo ibérico deshuesadas, glaseadas con tirabeque y patatitas.</i>	19,90€
<b>Canelón de pollo de corral, su jugo y foie</b> <i>Con su jugo, bechamel y setas.</i>	14,90€

<b>Menú infantil</b>	<b>9,90€</b>
<i>Pasta bolgnesa y delicias de pollo.</i>	

IVA incluido  
Pan y/o servicio 1,00€

