



Clásicos Martilota



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

Para compartir

Ensalada de tomate temporero y coquelet <i>Tomate temporero, pollo tomatero (coquelet) en escabeche ligero, su jugo y matices mediterráneos</i>	13,90€
Ensalada César Martilota <i>Brócoli, pollo de corral y parmesano.</i>	13,90€
Tempura de oreja de cerdo y verduras <i>Con salsa ponzu.</i>	12,90€
Pieza de cabracho frito <i>Con mojo verde, mojo rojo y papas arrugas.</i>	22,90€ (2 pax.)
Huevos rotos con jamón ibérico <i>Huevos rotos de gallina campera con patatas pochadas y jamón ibérico.</i>	15,90€
Parrillada de verduras con romesco y queso idiazabal <i>Selección de verduras de temporada, asadas al carbón, con salsa romesco y queso Idiazábal.</i>	15,90€
Albóndigas de jabalí <i>Con crema manchega y piñones de Castilla.</i>	14,90€
Aroz de "beurre blanc" <i>Con espárragos blancos y verdes.</i>	14,90€
Chirashi-poke de salmón noruego <i>Y aliño de mayo-japo.</i>	12,90€
Bravas Martilota <i>Yuca, batata, boniato y patata con salsa brava y puntos de alioli.</i>	12,90€
Tortilla de patata <i>Con puntillitas a la andaluza, salsa tártara y mahonesa de adobo</i>	12,90€
Buñuelos de bacalao con mayonesa de wasabi <i>Desalado, especiado con mayonesa ligeramente picante.</i>	10,90€
Ragout de rebozuelo y ortiguilla de mar <i>Con caldo de puchero marino y huevo poché.</i>	15,90€
Zamburiñas ahumadas <i>Con eneldo y cítricos.</i>	14,90€
Chipirones rellenos <i>Sus patitas a la andaluza con salsa de coco, jugo de pollo y emulsión de tinta.</i>	14,90€
Navajas tibias con vinagreta <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 <i>Con todo pelado.</i>	16,00€ (Persona)
Arroz negro <i>Acompañado de alioli.</i>	16,00€ (Persona)
Arroz cremoso de ibéricos y setas <i>Punto cremoso con cerdo ibérico y hongos.</i>	16,00€ (Persona)
Arroz de carabineros <i>Arroz seco con carabinero y calamar.</i>	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 <i>Con parmentier, zanahoria morada y kimchi.</i>	19,90€
Chuletón de vaca vieja madurado 60 días <i>100% nacional.</i>	55,00€
Entraña de Black Angus <i>Acompañada de mayonesa de chimichurri y patatas gajo.</i>	19,90€



Pescados

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

Carnes

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

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

IVA incluido
Pan y/o servicio 1,00€

