

ENTRANTES Y PARA PICAR

<i>Croquetas de Boletus (4 Unidades)</i>	8,00€
<i>Croquetas de Chipirón con Alioli de tinta (4 Unidades)</i>	9,50€
<i>Croquetas de Jamón (4 Unidades)</i>	8,00€
<i>Croquetas de Rabo de Toro (4 Unidades)</i>	9,50€
<i>Golden Finger de pollo crujiente con salsa agridulce</i>	8,50€
<i>Quesadillas de Jamón York y Queso</i>	9,50€
<i>Patatas bravas al gusto de la abuela (3 salsas)</i>	8,50€
<i>Salmorejo Cordobés</i>	7,50€
<i>Huevos estrellados con Jamón Ibérico</i>	12,50€
<i>Provolone sobre base de tomate y orégano al horno</i>	8,50€
<i>Carpaccio de calabacín con nueces, tomates secos y viruta de partisano</i>	9,00€
<i>Carpaccio de solomillo con aceite de oliva extra virgen</i>	12,50€
<i>Verduras de la huerta Martina a la plancha</i>	10,50€
<i>Tartar fresco de tomate cocasse y aguacate con aroma de mostaza</i>	8,50€
<i>Ensalada de queso de cabra, frutos secos, jamón de pato y aliño de vinagreta ala francesa con miel</i>	10,50€
<i>Ensalada de pollo con salsa cesar y queso partisano</i>	9,00€
<i>Ensalada de mozzarella con tomate y pesto de albahaca</i>	9,50€
<i>Ensalada Martina con crujiente de queso Brie, cebolla caramelizada y aliño de vinagreta a la francesa</i>	9,50€

ARROCES Y PASTAS

<i>Risotto de boletus y trufa</i>	12,50€
<i>Spaghetti frutti de mare</i>	9,50€
<i>Spaghetti con boletus y trufa</i>	12,50€
<i>Ravioli de Rabo de Toro en su jugo con Foie a la plancha</i>	14,00€

ESPECIAL VEGETARIANO

<i>Hamburguesa de lentejas rojas</i>	11,00€
--	--------

El Lugar de Martina
Reservas: 663 47 95 95 - 910 29 05 33

TOSTAS

<i>Pollo con timbales de la huerta.....</i>	<i>8,00€</i>
<i>Berenjena, queso brie y miel.....</i>	<i>7,50€</i>
<i>Solomillo Ibérico a la mostaza antigua con crujiente de boniato.....</i>	<i>8,50€</i>
<i>Salmón ahumado con huevo, rúcula y crema agria.....</i>	<i>9,00€</i>
<i>Jamón Ibérico con tomate raf.....</i>	<i>8,50€</i>
<i>Foie gratinado con mermelada de naranja agria.....</i>	<i>9,50€</i>
<i>Queso de cabra, cebolla caramelizada y reducción de mango.....</i>	<i>9,00€</i>

CARNE

<i>Entrecot de carne madurada 40 días con patatas y pimientos de padrón (250gr).....</i>	<i>19,00€</i>
<i>Hamburguesa de Buey con queso de cabra y reducción de Px. (220 gr).....</i>	<i>14,95€</i>
<i>Hamburguesa de pollo con queso brie (220gr).....</i>	<i>10,00€</i>
<i>Presa Ibérica en su jugo.....</i>	<i>14,00€</i>
<i>Steak Tartar (200gr).....</i>	<i>18,50€</i>

PESCADOS

<i>Cazuela de bacalao con tomate, alcaparras y virutas de parmesano.....</i>	<i>12,50€</i>
<i>Milhojas de bacalao c./manzana confitada y un toque suave de alioli.....</i>	<i>10,90€</i>
<i>Brocheta de rape a la plancha con pesto de albahaca.....</i>	<i>15,50€</i>
<i>Rodaballo con salsa de lima y ensalada.....</i>	<i>14,50€</i>
<i>Tartar de atún con fresas y crujiente de algas.....</i>	<i>14,50€</i>
<i>Ceviche de Corvina.....</i>	<i>14,00€</i>

Sugerencia del Chef

- *Solomillo de Ternera con Queso Parmesano y Vinagreta
de Módena en base de Rúcula.....* *19,50€*
- *Risotto de espárragos.....* *11,00€*

EL Lugar de Martina
Reservas: 663 47 95 95 - 910 29 05 33

** Suplemento de 1,50€ por Pan y Servicio **

PLATOS DISPONIBLES TODO EL DÍA VIERNES Y SÁBADOS

*** Tenemos a disposición de nuestros clientes la Carta con información sobre Alérgenos ***

**Conforme la Ley, nuestros Pescados han sido congelados 72 horas a -20 grados antes de su preparación en crudo* Nuestros productos pueden contener o contienen trazos de: Gluten, productos a base de Crustáceos, Frutos secos, Pescado, Soja, Leche, Apio, Mostaza, Sésamo, Altramuces, Moluscos, Anhídrido Sulfuroso, Sulfitos y todos sus derivados.*

Postres

<i>Mousse de mascarpone con pure de mango y cacao</i>	<i>6,00€</i>
<i>Brownie con helado</i>	<i>5,00€</i>
<i>Coulant de chocolate relleno de Ferrero Rocher</i>	<i>6,00€</i>
<i>Tarta casera de la abuela Martina</i>	<i>6,00€</i>
<i>Macedonia de frutas naturales</i>	<i>5,50€</i>
<i>Surtido de helados variados</i>	<i>5,00€</i>

El Lugar de Martina
Reservas: 663 47 95 95 - 910 29 05 33

<u>Refrescos</u>			<u>Cafés</u>		
	Salón	Terraza		Salón	Terraza
Agua Solan de Cabra	2,25 €	2,80 €	Café con leche	1,60 €	2,50 €
Agua con gas Sousa	2,30 €	3,00 €	Café solo	1,40 €	2,30 €
Cocacola	2,50 €	3,00 €	Café cortado	1,40 €	2,30 €
Cocacola light	2,50 €	3,00 €	americano	1,40 €	2,30 €
Cocacola zero	2,50 €	3,00 €	Café doble	2,00 €	2,30 €
Cocacola zero zero	2,50 €	3,00 €	Descafeinado solo	1,60 €	2,30 €
Fanta naranja / limón	2,50 €	3,00 €	Descafeinado cortado	1,40 €	2,30 €
Sprite	2,50 €	3,00 €	Descafeinado con leche	1,60 €	2,50 €
Nestea	2,50 €	3,00 €	Descafeinado de sobre	1,60 €	2,50 €
Acuarios naranja / limón	2,50 €	3,00 €	Te frutos rojos	2,00 €	2,50 €
Soda	2,50 €	3,00 €	Cappuccino	2,50 €	2,80 €
Zumos melocotón / piña	2,00 €	2,50 €	Café irlandés	4,80 €	5,00 €
Mosto	2,00 €	2,50 €	Café Vienes	3,20 €	3,70 €
Appletiser	2,50 €	3,00 €	Carajillo	2,50 €	3,00 €
Bitter kass	2,50 €	3,00 €	Cola Cao	2,00 €	2,50 €
Red Bull / Burn	3,00 €	3,50 €	Vaso de leche	1,50 €	2,00 €
Tónica	2,50 €	3,00 €	Te / rojo/verde/negro..	2,00 €	2,50 €
Ginger Ale	2,50 €	3,00 €	Roibos vainilla	2,00 €	2,50 €
			Café Bombón	2,00 €	2,50 €

Copas de Vino

		<u>Cervezas</u>	
<u>Tintos</u>		<i>Mahou doble (33cl)</i>	2,80 € 3,20 €
<i>La Poda (Ribera)</i>	3,20 € 3,50 €	<i>Mahou doble limón (33cl)</i>	2,80 € 3,20 €
<i>Viña Mayor (ribera)</i>	3,20 € 3,50 €	<i>Tanque Mahou (50cl)</i>	4,00 € 4,50 €
<i>Protos (Ribera)</i>	3,20 € 3,50 €	<i>Mahou sin Gluten (33cl)</i>	3,50 € 4,00 €
<i>Ramon Bilbao (Rioja)</i>	3,20 € 3,50 €	<i>Mahou Sin (33cl)</i>	3,00 € 3,50 €
<i>Glorioso (Rioja)</i>	3,20 € 3,50 €	<i>Mahou 00 tostada (33cl)</i>	3,20 € 3,70 €
		<i>Mahou Maestra (33cl)</i>	3,50 € 4,00 €
<u>Blancos</u>		<i>Mahou Dunkel (33cl)</i>	3,80 € 4,20 €
<i>Godello 100%</i>	3,50 € 3,80 €	<i>Mahou Barrica (33cl)</i>	4,00 € 4,50 €
<i>Ramon Bilbao (Rueda)</i>	3,20 € 3,50 €	<i>Radler (33cl)</i>	3,50 € 4,00 €
<i>Conde Albarei (Albariño)</i>	3,20 € 3,50 €	<i>Alhambra 1925 (33cl)</i>	3,50 € 4,00 €
<i>Alma (Semidulce)</i>	2,80 € 3,20 €	<i>Grimbergen (33cl)</i>	4,00 € 4,50 €
<i>Tagonius (Sauvignon Blanc)</i>	3,20 € 3,50 €	<i>Kunig Ludwig (50cl)</i>	4,50 € 5,00 €
<i>Musscani (Cava)</i>	4,00 € 4,50 €	<i>IPA (33cl)</i>	4,00 € 4,50 €
		<i>Mahou (5 estrellas) (33cl)</i>	3,00 € 3,50 €
<u>Rosados</u>			
<i>Ramon Bilbao</i>	3,20 € 3,50 €		
<i>Copa Sangría</i>	6,00 € 6,50 €		
<i>Tinto de verano</i>	3,50 € 4,00 €		

El Lugar de Martíná
Reservas: 663 47 95 95 - 910 29 05 33

Destilados Ginebra	Destilados Whiskey / Bourbon
-----------------------	---------------------------------

	Salón	Terraza
Tanqueray	7,00 €	7,50 €
Tanqueray 10	10,00 €	10,50 €
Tanqueray Rangpur	10,00 €	10,50 €
Martin Millers	10,00 €	10,50 €
Cidatelle	10,00 €	10,50 €
N209	10,50 €	11,00 €
Fifty Pounds	9,00 €	9,50 €
Bulldog	10,00 €	10,50 €
Brockmans	10,00 €	10,50 €
Hendricks	10,00 €	10,50 €
Nordés	10,00 €	10,50 €
Mombasa	10,00 €	10,50 €
Seagram's	9,00 €	9,50 €
Bombay	8,00 €	8,50 €
Beefeater	7,00 €	7,50 €
Beefeater 24	11,00 €	11,50 €
Puerto de Indias	9,00 €	9,50 €
Larios	7,00 €	7,50 €
Larios Rose	8,00 €	8,50 €
Larios 12	9,00 €	9,50 €
London 1	10,00 €	10,50 €
G'vine Novasion	10,00 €	10,50 €
Oxley	14,00 €	14,00 €
Bombay Sapphire	10,00 €	10,50 €

Ron

Zacapa 23	10,00€	10,50 €
Havana 7	9,00 €	9,50 €
Brugal	7,50 €	8,00 €
Matusalem Gran Reserv	10,50 €	11,00 €
Matusalem Añejo	9,50 €	10,00 €
Havana 3	7,00 €	7,50 €
Pampero	7,00 €	7,50 €
Barcelo	7,00 €	7,50 €
Legendario	9,00 €	9,50 €
Cacique	7,00 €	7,50 €
Bacardi	7,00 €	7,50 €
Sta Teresa	9,00 €	9,50 €
Arehucas	7,00 €	7,50 €

Vodka

Absolut	7,00 €	7,50 €
Grey Goose	11,00 €	11,50 €
Eristoff	7,00 €	7,50 €

	Salón	Terraza
Ballantine's	7,00 €	7,50 €
Chivas Regal 12	11,00 €	11,00 €
Johnny Walker (Red Label)	7,00 €	7,50 €
Johnny Walker (Black Label)	10,00 €	10,50 €
Jim Beam	9,00 €	9,50 €
Cardhu	10,00 €	10,00 €
Dyc 8	8,00 €	8,50 €
Dyc	7,00 €	7,50 €
Four Rose	7,00 €	7,50 €
White Label	7,00 €	7,50 €
JB	7,00 €	7,50 €
Cutty Sark	7,00 €	7,50 €
Macallan Amber	10,00 €	10,50 €
Jack Daniels	9,00 €	9,50 €

Cocktails

Long Island ice tea	9,00 €	9,00 €
Bloody Mary	7,00 €	7,00 €
Caipirinha	8,00 €	8,00 €
Mojito	8,00 €	8,50 €
Kaipiroska	8,00 €	8,50 €
Aperol Sprit	6,00 €	6,00 €
Margarit	8,50 €	8,50 €
Daiquiri	8,00 €	8,00 €
San francisco	6,00 €	6,00 €
Mojito Martina	9,00 €	9,00 €
Piña Colada	9,00 €	9,00 €
Dry Martini	8,00 €	8,00 €

Licores

Campari	4,00 €	4,50 €
Martini Blanco / Red	4,00 €	4,50 €
Vermouth Yzaguirre	3,50 €	4,00 €
Baileys	5,00 €	5,00 €
Dissaronno	5,00 €	5,00 €
Magno	3,50 €	3,50 €
Ruavieja Hierbas / Crema	3,50 €	4,00 €
Carlos I	7,50 €	8,00 €
Jagermeifte	5,00 €	5,00 €
Pacharan Baines	4,00 €	4,00 €
Licor 43	4,00 €	4,00 €

El Lugar de Martina
Reservas: 663 47 95 95 - 910 29 05 33

TINTOS

Viña Mayor (D.O. Ribera del Duero)	22,00€
<i>Intenso aroma de frutos rojos y negros maduro. En boca sabroso, carnoso y amable con buen equilibrio y acidez.</i>	
Protos (D.O. Ribera del Duero)	22,00€
<i>Aroma a frutas rojas con fondo de matices de vainilla en boca potente, afrutado y largo.</i>	
Ramón Bilbao (D.O. Ca Rioja)	20,00€
<i>En boca es intenso, de acidez media, tanino integrado En retronasal se percibe la fruta negra y aromas de madera.</i>	
Glorioso (D.O. Ca Rioja)	18,00€
<i>De gran expresividad con un final de boca sedoso y largo con sensaciones aterciopeladas.</i>	
La Poda (D.O. Ribera del Duero)	18,00€
<i>Rojo intenso con un carácter amable, sofisticado y arraigado con un toque exótico.</i>	
Estacada Sirah-Merlot	18,00€
<i>Aromas ahumados, violetas y balsámicos. Jugoso en boca, con taninos suaves pero marcados.</i>	
HelloWorld Cabernet Franc	16,00€
<i>Color rojo picota, aromas de frutos negros y tabaco. En boca fresco y equilibrado con un final largo que destaca su carácter frutal.</i>	
La Poda (D.O. Toro)	24,00€
<i>Una madurez deliciosa, rica, especiada y vibrante, directo y cercano. Final fresco con cálido paso por boca.</i>	

ROSADOS

Ramón Bilbao	16,00€
<i>Fresco, ligero, acidez equilibrada y agradable, con recuerdo a fruta cítrica.</i>	
Lambrusco	14,00€
<i>Vino alegre, juguetón, espontaneo, chispeante y fresco</i>	

El Lugar de Martíná
Reservas: 663 47 95 95 - 910 29 05 33

BLANCOS

- Ramón Bilbao (D.O. Rueda Verdejo)**..... 18,00€
*En boca es fresco, con presencia de acidez y largo.
En retronasal aparecen los cítricos y florales.*
- Condes de Albarei (Albariño)**..... 16,00€
Amplia estructura, fresco y equilibrado, untuoso con una acidez moderada.
- Tagonius (Malvar, Sauvignon Blanc)**..... 18,00€
En nariz es intenso, complejo y elegante, destacan los tonos tropicales y florales. En boca suave y refrescante, muy intenso.
- Alma (Semidulce)**..... 16,00€
Muy fresco y frutoso. Domina el sabor dulce, densidad, untuoso y persistente
- Viñaredo (Godello 100%)**..... 18,00€
Aromas limpios y afrutados, fresco, untuoso, al paladar destaca su suavidad con una notable sabrosidad y persistencia con su glicérico cuerpo.

ESPUMOSOS

- Crestissimo Moscato de aguja**..... 18,00€
Aroma limpio y afrutado, sabor a fruta fresca, buen equilibrio, largo, sabroso con desprendimiento de finas burbujas.
- Muscanti Brut Sekt**..... 16,00€
*Buen desprendimiento de burbujas finas, uniformes y persistentes.
Aroma ligeramente afrutado, frescor suave y equilibrado.*