



CUEVA
LA·MARTINA
RESTAURANTE · TERRAZA

Navidad

Menús especiales 2019



Menú Cuadra

Entrantes para compartir:

Ensalada Martina

Croquetas de Boletus

Queso fito con mermeladas de temporada

Calamar Nacional en Salsa Maria

Segundos a elegir:

*Bacalao a los ajos negros confitados y pinceladas de
aire de hierbas aromáticas.*

ó

*Solomillo ibérico con demi-glace de setas
y crema de espárragos.*

Degustación de postres.

Agua, pan, vino D.O. blanco o tinto, café y dulces de temporada.

32,00 € (i.v.a incluido).



- Consideramos cualquier sugerencia que desee realizarnos para confeccionar un menú de acuerdo a sus necesidades.
- Para los alérgenos e intolerancias nuestro personal está capacitado para informarles debidamente.
- Cualquier extra que se pida fuera del menú será facturado aparte.

Menú Cocina

Entrantes para compartir:

Habitas baby salteadas con aceite Sagrimas del Quijote, boletus y crujiente de jamón.

Tataki de vaca rubia gallega con hojas de Parmesano y esquirolas de foie.

Lingote de salmón ahumado con reducción de soja.

Segundos a elegir:

Lubina al horno con aromas de hinojo y alcachofitas al ajillo.

ó

Carrillada de bellota en reducción de vino merlot y pimientos de Padrón asados.

Degustación de postres.

Agua, pan, vino D.O. blanco o tinto, café y dulces de Temporada.

39.00 € (i.v.a incluido).



- Consideramos cualquier sugerencia que desee realizarnos para confeccionar un menú de acuerdo a sus necesidades.
- Para los alérgenos e intolerancias nuestro personal está capacitado para informarles debidamente.
- Cualquier extra que se pida fuera del menú será facturado aparte.

Menü Pajar

Entrantes para compartir:

Micuit de pato con crema de turrón y mermelada de membrillo de nuestro huerto.

Flores de alcachofas a la plancha con esquirolas de foie.

Rabiooli rellenos de calamar, langostino y demi-glacé de cebolla.

Segundos a elegir:

Rodaballo a la brasa con salsa de azafrán, espinacas y anacardos con naranja y sésamo.

ó

Medallón de solomillo de ternera con salsa de arándanos y puré de manzana Reineta.

Degustación de postres.

Agua, pan, vino D.O. blanco o tinto, café y dulces de temporada.

44.00 € (i.v.a incluido).



- Consideramos cualquier sugerencia que desee realizarnos para confeccionar un menú de acuerdo a sus necesidades.
- Para los alérgenos e intolerancias nuestro personal está capacitado para informarles debidamente.
- Cualquier extra que se pida fuera del menú será facturado aparte.

Navidad
Menús especiales 2019

Menú Alcoba

Entrantes para compartir:

Jamón Ibérico de bellota con frutos secos.

Anchoa del Cantábrico en pan de flauta de cristal.

Gamba de Llésva a la plancha

*Zamburiña a la plancha con matices de aceite Lágrimas del Quijote
y ajo morado de Las Pedroñeras.*

Segundos a elegir:

*Rape horneado con salsa de carabineros y
almejas cocinadas en su jugo.*

ó

*Chuletón de vaca Rubia Gallega sazonada con Sal
Rosada del Himalaya y cebollitas caramelizadas*

Postre especial:

Degustación de postres.

Agua, pan, vino D.O. blanco o tinto, café y dulces de temporada.

50.00 € (i.v.a incluido).



CUEVA
LA·MARTINA
RESTAURANTE · TERRAZA

Rocinante, 13 - 13610 Campo de Criptana [Ciudad Real]
926 561 476 www.cuevalamartina.com

- Consideramos cualquier sugerencia que desee realizarnos para confeccionar un menú de acuerdo a sus necesidades.
- Para los alérgenos e intolerancias nuestro personal está capacitado para informarles debidamente.
- Cualquier extra que se pida fuera del menú será facturado aparte.

Navidad
Menús especiales 2019



CUEVA
LA·MARTINA
RESTAURANTE · TERRAZA

Rocinante, 13 - 13610 Campo de Criptana [Ciudad Real]
926 561 476 www.cuevalamartina.com