



MENÚS DE NAVIDAD 2022



EL EQUIPO DEL
RESTAURANTE MARTA LES
DESEA UNA DULCE NAVIDAD
Y UN PRÓSPERO 2023



Como en años anteriores el restaurante Marta ha confeccionado unas propuestas para endulzar su Navidad. Apoyándonos en la tradición pero con un toque de modernidad y siempre con las mejores materias primas.

info@cateringmarta.com

916567761

www.cateringmarta.com



[_cateringmarta](https://www.instagram.com/_cateringmarta)



DEGUSTACIÓN DE NAVIDAD

LA ALEGRÍA DE UNA GRAN COMIDA



APERITIVO EN 3 ACTOS

Tomate rosée en carpaccio con ventresca de atún

Canelón del imprescindible langostino gratinado

Pulpo rescatado de las brasas con patata revolcona contenta

PLATO PRINCIPAL

Cuadrillo de rabo de toro cocinado a baja temperatura con Pedro Ximénez

TRACA FINAL

Brownie de chocolate blanco y mazapán

PRECIO: 40€



DEGUSTACIÓN DE NAVIDAD

LA ALEGRÍA DE UNA GRAN COMIDA



APERITIVO EN 3 ACTOS

Corazón de alcachofa confitado en AOVE y canica de foie gras

Croquetas de la casa envueltas en un abrigo crujiente

Jamón ibérico de bellota acompañado del pan tumaca

PLATO PRINCIPAL

Tajada de bacalao con su pil-pil de ajo en pomada

DULCE MUERTE FINAL

Chocolate y más chocolate en texturas

PRECIO: 40€



DEGUSTACIÓN DE NAVIDAD

LA ALEGRÍA DE UNA GRAN COMIDA



APERITIVO EN 3 ACTOS

Anchoa sobre una nube de pan embardurnado con compota de tomate raff casera

Lingote de foie-gras encamado en tartar de mango

Crema de carruécano con yema de huevo de corral curada con trufa

PLATO PRINCIPAL

Corvina de Conil emplanchada con un tostadillo de camarones

CLÁSICO FINAL

Tronco de navidad relleno de turroncito

PRECIO: 40€



CONDICIONES:

El menú incluye 3 entrantes a compartir, plato principal, postre o café, pan y bebida.

Toda la mesa degustará el mismo menú excepto alergías.

Las reservas se realizarán con al menos 48 horas de antelación.

Una vez confirmada la reserva no se podrá modificar a la baja el número de comensales con menos de 72 horas de antelación.



COPAS DE NAVIDAD

Confía en nosotros para la copa de Navidad de tu empresa. Somos especialistas en Vinos españoles, brindis con champán, chocolatas...

CÓCTELES DE NAVIDAD

Cócteles de Navidad con encanto y siempre caseros. Personalizamos eventos con córners temáticos, cortadores de jamón, dulces navideños hechos por nosotros...



¡Pide presupuesto! Nos desplazamos por todo Madrid. Salón para 70 personas disponible para alquilar en San Fernando de Henares. Entorno ajardinado, gran parking disponible y privacidad.