

Restaurant Casa Martí



Nadal 2015

- Menús per a grups
- Menú especial dia 25,26 i 31
- Plats per endur (per cap d'any)

Restaurant Casa Martí
c/ Magdalena 37
Tel: 973-220-855

MENÚ ESPECIAL Nº1

-PRIMER PLAT A COMPARTIR

.CARGOLS "CASA MARTÍ"
.CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC
.CALAMARS A LA ROMANA
.SALMÒ MARIDAT
TERRINA DE FOIE D'ÀNEC MICUIT
AMANIDA DE FORMATGE FRESC AMB TOMATA I VINAGRETA DE FRUITS SECS I OLIVA NEGRA

-SEGON PLAT A TRIAR

CONFIT D'ÀNEC A LA TORONJA
SECRET IBÈRIC AL PEDRO XIMENES
ESCALOPINS DE VEDELLA AMB Salsa DE FOIE
LLOM DE PORC AL CAFÈ PARÍS
SÈPIA AMB GAMBES
LLOBARRO AL FORN ESTIL "ORIO"

-POSTRES

ASSORTIMENT DE POSTRES A TRIA

VINS DE SEL.LECCIÒ PRÒPIA
COPA DE CAVA
CAFÈ ILLY

PREU PER PERSONA 30'00 € IVA INCLÒS

MENÚ ESPECIAL Nº 2

-PRIMER PLAT A COMPARTIR

CARGOLS CASA MARTÍ
CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC
CALAMARS A LA ROMANA
SALMÒ MARIDAT
POP A LA GALLEGA
TERRINA DE FOIE D'ÀNEC MICUIT
AMANIDA DE FORMATGE FRESC I TOMATA AMB VINAGRETA DE FRUTS SECS I OLIVA NEGRA

-SEGON PLAT A TRIAR

MARISCADA "CASA MARTÍ" A COMPARTIR 2 PERSONES
TERNASCO "CASA MARTÍ"
ENTRECOT DE VEDELLA AL GUST
CONFIT D'ÀNEC A LA TORONJA
SECRET IBÈRIC AL PEDRO XIMENES
ESCALOPINS DE VEDELLA AMB SALSÀ DE FOIE
LLOM DE PORC AL CAFÈ PARÍS
SÈPIA AMB GAMBES
LLOBARRO AL FORN ESTIL "ORIO"

-POSTRES

ASSORTIMENT DE POSTRES A TRIAR
VINS DE SEL.LECCIÒ PRÒPIA
COPA DE CAVA
CAFÈ ILLY

PREU PER PERSONA **35'00 €** IVA INCLÒS

MENÚ ESPECIAL Nº3

- PLAT A TRIAR

MARISCADA "CASA MARTÍ"

Un entrant fred a base de tres classes de marisc i un segon calent amb sèpia, gambes, llagostins, escamarlans, gamba vermella, navalles i musclos.

GRAELLADA DE PEIX

Rap, lluç, llenguado, calamar, sèpia, gamba, llagostí, escamarlà, navalles, cloïsses i musclos.

-POSTRES

ASSORTIMENT DE POSTRES A TRIAR

VINS DE SEL.LECCIÒ PRÒPIA

COPA DE CAVA

CAFÈ ILLY

PREU PER PERSONA **35'00 €** IVA INCLÒS

MENÚ ESPECIAL Nº 4

-PRIMER PLAT A COMPARTIR

CARGOLS CASA MARTÍ
CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC
CALAMARS A LA ROMANA
SALMÒ MARIDAT
POP A LA GALLEGA
TERRINA DE FOIE D'ÀNEC MICUIT
AMANIDA DE FORMATGE FRESC I TOMATA AMB VINAGRETA DE FRUTS SECS I OLIVA NEGRA

-SEGON PLAT A TRIAR

MARISCADA "CASA MARTÍ"
GRAELLADA DE PEIX
TERNASCO "CASA MARTÍ"
ENTRECOT DE VEDELLA AL GUST
CONFIT D'ÀNEC A LA TORONJA
SECRET IBÈRIC AL PEDRO XIMENES
ESCALOPINS DE VEDELLA AMB SALSÀ DE FOIE
LLOM DE PORC AL CAFÈ PARÍS
SÈPIA AMB GAMBES
LLOBARRO AL FORN ESTIL "ORIO"

-POSTRES

ASSORTIMENT DE POSTRES A TRIAR

VINS DE SEL·LECCIÒ PRÒPIA
COPA DE CAVA
CAFÈ ILLY

PREU PER PERSONA **42'00 €** IVA INCLÒS

MENÚ ESPECIAL Nº5

-PRIMER PLAT A COMPARTIR

.CARGOLS CASA MARTÍ
.CROQUETES DE PERNIL IBÈRIC
.CALAMARS A LA ROMANA
.SALMÒ MARIDAT
TERRINA DE DE FOIE D'ÀNEC MICUIT

-SEGON PLAT A TRIAR

ESCALOPINS DE POLLASTRE AL ROCAFORT
GRAELLADA DE CARN
ESCALOPINS DE VEDELLA AMB SALSA DE FOIE
LLOM DE PORC AL CAFÈ PARÍS
LLUÇ A LA VASCA

-POSTRES

ASSORTIMENT DE POSTRES A TRIAR

VINS DE SEL.LECCIÒ PRÒPIA
COPA DE CAVA
CAFÈ ILLY

PREU PER PERSONA **25'00 €** IVA INCLÒS

MENÚ ESPECIAL Nº6

-PRIMER PLAT A TRIAR

.AMANIDA DE SALMÒ MARIDAT AMB FORMATGE FRESC I PARMESÀ I LAMINES DE MELÒ

.AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA GRATINAT

.PASTA FRESCA FARCIDA AMB SALSÀ DE XAMPINYONS I AMETLLES

.LASSANYA D'ALBERGINIA , CARN I BOLETS

.RISSOTTO NEGRE DE SÈPIA I GAMBA AL PARMESÀ I PESTO

.CREPE DE PERNIL, FORMATGE I XAMPINYONS GRATINADA AMB BEXAMEL

-SEGON PLAT A TRIAR

ESCALOPINS DE POLLASTRE AL ROCAFORT

GRAELLADA DE CARN

ESCALOPINS DE VEDELLA AMB SALSÀ DE FOIE

LLOM DE PORC AL CAFÈ PARÍS

LLUÇ A LA VASCA

-POSTRES

ASSORTIMENT DE POSTRES A TRIAR

VINS DE SEL·LECCIÒ PRÒPIA

COPA DE CAVA

CAFÈ ILLY

PREU PER PERSONA **20'00 €** IVA INCLÒS

MENÚ ESPECIAL NADAL A “CASA MARTÍ”

DIES 25,26 DE DESEMBRE I 1 DE GENER

-PER PICAR-

.ESQUEIXADA DE BACALLÀ

.COCA DE SANFAINA

.CARGOLS AMB SALSA

-PRIMERS PLATS A TRIAR-

.CANALONS DE ROSTIT GRATINATS AMB BEXAMEL

.CREPE CANALONAT D'ESPINACS, GAMBES I PINYONS GRATINAT

.ARRÒS NEGRE CREMÒS DE SÈPIA I GAMBA

.SOPA DE BROU I GALETS AMB PILOTES

.SOPA DE PEIX I MARISC

.ESCUDELLA BARREJADA

.AMANIDA DE SALMÒ MARDAT AMB FORMATGE FRESC I LÀMINES DE MELÒ

-SEGONS PLATS A TRIAR-

.MEDALLONS DE RODÒ DE VEDELLA ROSTIT AMB SALSA CATALANA

.CUIXA DE XAI FARCIDA AMB SALSA DE BOLETS

.CONFIT D'ANEC AMB SALSA DE TORONJA

.FILET DE PORC AMB SALSA DE FOIE I XAMPINYONS

.BACALLÀ AMB SALSA DE ROMESCO CREMÒS

.SALM Ò AMB SALSA DE GAMBES AL PESTO

POSTRES I PASTISSOS D'ELABORACIÒ PRÒPIA A TRIAR

BEGUDA , CAFÈ I COPA DE CAVA

25'00 €



MENÚ INFANTIL

.MACARRONS A LA BOLONYESSA

.ESCALOPA DE POLLASTRE A LA MILANESA

POSTRE I BEGUDA

12'00 €



PLATS PER ENUDR-SE A CASA

-COCTEL DE PINYA I GAMBES	12'00 €	-TERRINA DE FOIE D'ÀNEC	15'00 €
-ESQUEIXADA DE BACALLÀ	11'00 €	-SALPICÒ DE MARISCS I POP	15'00 €
-PEBROTS PICALLOSSOS FARCITS DE BRANDADA DE BACALLÀ	13'00 €	-SOPA DE PEIX I MARISCS	9'75 €
- CREPE CANALONAT D'ESPINACS , GAMBES I PINYONS	7'50 €	-OLLA BARREJADA	9'00 €
- CANALONS CASSOLANS GRATINATS	7'50 €	POP A LA GALLEGA	16'00 €
-CARGOLS AMB SALSA	9'00 €	-CARGOLS PUNXENCS	14'00 €
-SALMÒ MARIDAT	12'00 €		
-CREPE CANALONAT D'ESCALIBADA AMB TOMATA DOLÇA I FORMATGE DE CABRA GRATINAT AMB BEXAMEL			7'50 €
-AMANIDA DE LAMINATS DE MELÒ AMB LLAGOSTINS I CRUIXENTS DE PERNIL AMB VINAGRETA DE FRUITS SECS			12'00 €
-AMANIDA DE FORMATGE FRESC I PARMESÀ AMB SALMÒ MARIDAT I VINAGRETA DE FRUITS SECS I OLIVADA			9'50 €

-½ CABRIT AL FORN AMB PATATA "PANADERA"			80'00 €
½ ESPATLLA DE CORDER "Casa Martí" (Fet al forn i guarnit amb salsa)			17'00 €
-RACCIÒ DE RODÒ DE VEDELLA			12'00 €
-RACCIÒ DE RODÒ DE POLLASTRE FARCIT			12'00 €
-RACCIÒ DE CUIXA DE CORDER FARCIDA AMB SALSA DE BOLETS			12'00 €

-MARISCADA "CASA MARTÍ" (PUNXENCS , CARGOLINS NEGRES, NÈCORA, 4 GAMBES, 4 LLAGOSTINS, 2 ESCAMARLANS, 4 GAMBES ROGES , 4 NAVALLES, 1 SEPIA I MUSCLOS)			28'00 €
-MARISCADA ESPECIAL (PUNXENCS, CARGOLINS NEGRES, NÈCORA, GAMBES SALADES, 2 OSTRES, ½ LLAMÀNTOL, 4 GAMBES, 8 GAMBES ROGES, 4 LLAGOSTINS, 3 ESCAMARLANS, 6 NAVALLES, ESCOPINYES I MUSCLOS.)			58'00 €
-SUPER-MARISCADA (1 CABRA DE MAR, 1 BOU DE MAR, 1 LLAMÀNTOL, PUNTXENCS, BÍGAROS, NÈCORA, OSTRES, 6 GAMBES, 6 LLAGOSTINS 6 ESCAMARLANS, 12 GAMBA VERMELLA I UNA VAPORADA DE CLOSCA)			110'00 €
-GRAELLADA DE PEIX (LLUÇ, RAP, LENGUADO, SÈPIA , CALAMAR, GAMBA, LLAGOSTÍ, ESCAMARLÀ, NAVALLES, CLOÏSSES I MUSCLOS)			28'00 €
-VAPORADA DE CLOSCA (MUSCLOS, ESCOPINYES, CLOÏSSES I NAVALLES)			15'00 €
-ROMESCO DE PEIX (LLUÇ, RAP, SÈPIA, LENGUADO, CALAMAR, GAMBA, LLAGOSTÍ, ESCAMARLÀ, CLOÏSSES I MUSCLOS)			34'50 €
-RAP A LA MARINERA (RAP, GAMBA, LLAGOSTÍ, ESCAMARLÀ, CLOÏSSES I MUSCLOS)			20'50 €
-LLUÇ A LA "BASCA" (LLUÇ, CLOÏSSES, ESPÀRRECS DE MARGE, OU DUR)			16'50 €
-ORADA AL FORN O LLOBARRO AL FORN			15'50 €

PER COMANDES:

Tel: 973 220 855

O bé a: C/Magdalena, 37 Lleida