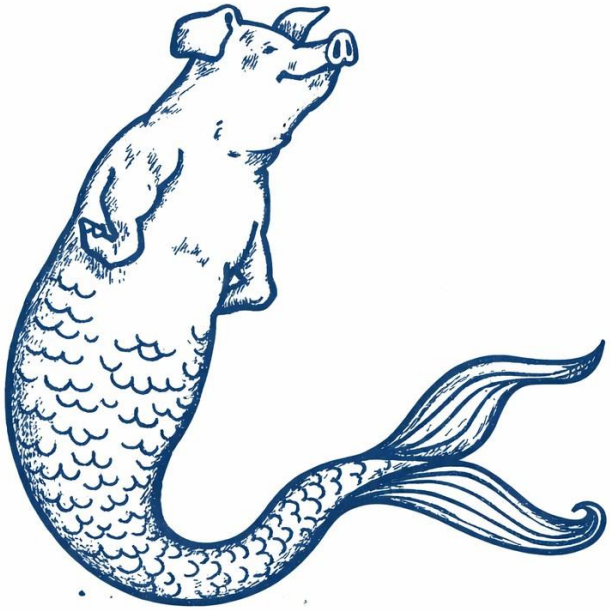


MARTINET

De CASANOVAS 1924

MARTINET A CASA

2026/27

La nostra cuina, a la vostra taula.

MARTINET

Per començar

Trieu una safata per compartir

Inclosa en els quatre menús A, B, C i D. Safates addicionals: 7 € per persona.

Safata d'embotits · o · Safata de formatges · o · Safata de canapés

ELS NOSTRES CANAPÈS · Set varietats, una peça de cada per persona

- Mousse de foie amb carquinyolis
- Brandada de bacallà amb melmelada de tomàquet
- Gilda amb olives, pipares i anxoves
- Mini brioix de còctel de gambes
- Choux de sobrassada amb mel
- Canapè de salmó amb caviar
- Torradeta amb mantega de tòfona i llardons

Entrants freds. La mateixa safata per a tota la comanda.

MARTINET

Els menús per emportar

ENTRANT a escollir + PRIMER + SEGON

MENÚ A · 36 € per persona

Entrant a escollir: safata d'embotits, de formatges o de canapès.

PRIMER
Caldo de galets amb mandonguilletes
— o —
Crema d'espàrrecs i porro

SEGON
Quart de pollastre premium amb orellanes, prunes i pinyons
— o —
Mandonguilles de secret ibèric amb bolets

MENÚ B · 44 € per persona

Entrant a escollir: safata d'embotits, de formatges o de canapès.

PRIMER
Mitja pinya natural amb llagostins i salsa tàrtara
— o —
Pastís de peix amb llagostins i salsa tàrtara

SEGON
Calamar farcit
— o —
Bacallà a la catalana
— o —
Fricandó amb bolets

ENTRANT + PRIMER + SEGON

MENÚ C · 59 € per persona

Entrant a escollir: safata d'embotits, de formatges o de canapès.

PRIMER
Crema de llamàntol amb daus de pernil ibèric

SEGON
Espatlla de cabrit a cocció lenta
— o —
Ració de garrinet
— o —
Filet de vedella amb foie i salsa de Porto

MENÚ D · 42 € per persona

Entrant a escollir: safata d'embotits, de formatges o de canapès.

PRIMER
Canelons (4 unitats)

SEGON
Confit d'ànec amb prunes i taronja

Comandes per a 6 persones o múltiples de 6. El mateix menú, entrant, primer i segon per a tothom. IVA inclòs.

PLATS PER ESCOLLIR

APERITIUS PER PICAR

Safata d'embotits ibèrics	Aprox. 6 pers.	47,00€
Safata de formatges i fruites	Aprox. 6 a 8 pers.	47,00€
Safata de canapès variats (aprox. 40 unitats)	Aprox. 8 pers.	47,00€
Safata d´aperitius, entremesos i canapès	Aprox. 6 o més pers.	47,00€
Mini panets saludables amb pernil de gla	Unitat	3,85€
Mini panets saludables amb llom ibèric	Unitat	3,85€
Mini panets saludables amb salmó i formatge fresc	Unitat	3,85€
Burrito de tomàquet i parmesà	Unitat	5,00€
Croquetes de pernil i pollastre	Unitat	1,50€
Croquetes de bolets	Unitat	1,50€
Broquetes de pollastre al curri	Unitat	2,00€
Broqueta mini de botifarra de bolets i foie	Unitat	2,00€
"Gamberonis" (llagostins arrebossats)	Unitat	2,00€
Flor de pernil de gla (safata)	(200 g)	40,00€
Dàtils amb bacó (safata)	25 peces	26,95€
Llardons casolans (safata)	(250 g)	14,85€
Terrons de parmesà i ametlles al forn amb romaní (safata)	(250 g)	22,00€
Truita de patata a daus	(25 dauets)	19,00€
Saquets de llagostí (safata)	12 unitats	22,00€
Truita de patata amb trufa	(25 dauets)	23,00€

PRIMERS PLATS

Amanida de pasta amb tomàquet, verduretes i tonyina	(250 g)	9,00€
Amanida de nous, pinya i formatge fresc	(200 g)	9,00€
Amanida de favetes amb pernil ibèric	(200 g)	12,60€
Timbal d'espinacs i formatge de cabra gratinat	Ració	9,00€
Fideuà de calamarcets amb all i oli (300gr)	Ració	9,50€
Empedrat de bacallà amb mongeta del ganxet	(250 g)	12,00€
Carpaccio de tomàquet, mozzarella i pinyons amb orenga	Ració	8,00€
Pastís de verdures i salsa tàrtara	Ració	9,00€
Pebrots del piquillo farcits amb brandada de bacallà	3 peces	11,00€
Pastís de peix amb tàrtara i llagostins	Ració	13,80 €
Macarrons Casanovas	Ració	6,00€
Caldo, Gazpacho, Salmorejo o Vichyssoise (segons temporada)	Ració	8,00€
Amanida russa amb pernil ibèric	(300 g)	9,00€
Mitges pinyes naturals amb llagostins, petons de rap i salsa tàrtara	Ració	16,50€
Carpaccio de vedella i parma	Ració	9,00€
Graellada de 8 verdures amb oli de brases i sal de fum	Ració	12,00€
Amanida amb fruites variades, formatge de cabra i vinagreta de mel	(250 g)	10,00€
Lasanya d'espinacs i formatge	Ració	9,00€
Espàrrecs verds amb encenalls de parmesà	8 peces	10,50€
Timbal d'escalivada i formatge de cabra gratinat	Ració	11,00€



SEGONS PLATS

Roast beef a talls fins (opcional: adornat amb poma glacejada*)	1 kg. (8-10 pers. aprox.)	73,00 € + 11,00 € (poma)
Papillot de llobarro amb verduretes saltejades	Unitat	14,00 €
Fricandó amb suquet i bolets	Ració	16,00 €
Filet de vedella -tornedó- amb salses de Porto i fruites del bosc	Unitat	26,00 €
Carrilleres estofades amb patata a la brasa	Unitat	11,00 €
Peus de porc	Dues meitats	9,00 €
Bacallà amb panses, pinyons i tomàquet	Ració	22,20 €
Llibrets de llom	2 peces	9,00 €
Pollastre premium sencer al forn acompanyat de prunes	Unitat (més de 2kg.)	22,00 €
Rodó de pollastre farcit (pernil dolç i formatge o prunes, pinyons i orellanes o pinya amb nous, etc.)	Ració de 2 talls	11,50 €
Mandonguilles de secret ibèric amb sípia o bolets	Ració (5 peces)	13,80 €
Sarsuela de peix (lluç, rap, sípia, musclos, cloïsses, escamarlans, etc.)	Ració	P/M
Melós de xai amb suc del seu rostit	Ració	19,00 €
Canelons	4 Unitats	11,40 €
Cuixa d'ànec confitat amb prunes, pinyons i taronges	Unitat	19,80 €
Garrí	Ració (300-400 gr.)	30,00 €
Calamars farcits de pilota i foie	Unitat	21,00€
Albergínies farcides de carn	Unitat	10,00 €
Mussaka de verdures i carn	Ració	9,00 €
Bacallà a la catalana, amb prunes i pinyons	Ració	22,20 €
Bacallà a samfaina	Ració	22,20 €
Bacallà "a la llauna" amb cigrons	Ració	22,20 €

CASANOVAS
CATERING
DESDE 1924

MENÚS ESPECIALS PER A CELEBRACIONS (format pica-pica)

MENÚ CÒCTEL BÀSIC

17,50€ per persona

ASSORTIMENT DE SNACKS VARIATS

Xips vegetals amb sal del Delta
Varietat de galetes salades
Fruits secs amanits amb flor de sal
Roques de formatge parmesà

PICA-PICA SALAT I FRED

Canapè de sobrassada ibèrica i ou filat
Torradeta d'escalivada i sardina fumada
Canapè de salmó i caviar
Torradetes amb pernil ibèric

PICA-PICA SALAT I CALENT

Croquetes artesanes de pollastre rostit i pernil ibèric
Broqueta amb dauet de truita de patates
Broqueta de botifarra artesana amb mostasses

PICA-PICA DOLÇA

Broquetes de fruita
Trufes de xocolata

(El menú es compon de 3 safates. És un menú per compartir, es pot demanar per al nombre de comensals que es necessiti, sent mínim 6 persones. En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a realitzar).

MENÚ GOLDEN

28,00€ per persona

ASSORTIMENT DE SNACKS VARIATS

Roques de Parma
Dàtils turcs farcits de gorgonzola
Gotet de foie amb taronja confitada i ametlles
Cassoleta de fondue amb tartufata i palets de sèsam
Safata de flor de pernil de Jabugo (300 grs.) amb crostons

PICA-PICA SALAT

Mini vol-au-vent de llagostí amb salsà tartara
Canapè de salmó i caviar
Degustació de tàrtar de bacallà amb cibulet i tapenade d'arbequines
Pintxo de seitó i mini carxofa confitada en oli verge i orenga
Pintxo de boleta de mozzarella i tomàquet amb albaca

BARQUETA DE CALENTS*

Cruixent de gambes amb brots de soja i salsa thai
Croquetes artesanes de rostit i pernil ibèric
Bunyols de bacallà amb llàgrimes de mel
Pintxo de truita de patata amb tomàquet confitat

PICA-PICA DOLÇ

Broqueta de tres fruites
Trufes de xocolata

(El menú es compon de 4 safates i 2 barquetes de fusta, aptes per a microones. És un menú per compartir, es pot demanar per al nombre de comensals que es necessiti, sent mínim 6 persones. En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a realitzar).



MENÚ PREMIUM

20,50€ per persona

ASSORTIMENT DE SNACKS VARIATS

Snacks i fruits secs
Canapè de sobrassada i ou filat
Delícia de canapè d'anxoves
Canapè de salmó i caviar
Roques de formatge parmesà
Assortiment de galetes salades
Vol-au-vent de llagostí amb salsa tàrtara

PICA-PICA SALAT

Croquetes artesanes de pollastre rostit i pernil ibèric
Broqueta amb dauet de truita de patates
Broqueta de botifarra artesana amb verdures escalivades
Mini entrepà de pernil salat
Mini entrepà de pernil dolç i formatge

PICA-PICA DOLÇ

Broqueta de tres fruites
Trufes de xocolata

(El menú es compon de 3 safates. És un menú per compartir, es pot demanar per al nombre de comensals que es necessiti, sent mínim 6 persones. En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a realitzar).



MENÚ DELUXE

23,50€ per persona

ASSORTIMENT DE SNACKS VARIATS

Canapè de sobrassada i ou filat
Delícia de canapè d'anxoves
Canapè de salmó i caviar
Roques de formatge parmesà
Assortiment de galetes salades
Vol-au-vent de llagostí amb salsa tàrtara
Petons de Parma

BARQUETA DE

Cruixent de llagostí i alls tendres
Croquetes artesanes de rostit i pernil ibèric
Croquetes artesanes de bacallà

PICA-PICA SALAT

Gotet amb foie amb melmelada de taronja i ametlles
Gotet d'escalivada
Mini entrepà de pernil ibèric
Mini entrepà de llom ibèric
Dau de truita de patates

PICA-PICA DOLÇ

Broqueta de tres fruites
Trufes de xocolata

**(El menú es compon de 3 safates. És un menú per compartir, es pot demanar pel nombre de comensals que es necessiti, sent mínim 6 persones.
En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a realitzar).**

MENÚ SUBLIME

36,00€ per persona

ASSORTIMENT DE SNACKS VARIATS

Xips de verdures amb sal negra
Ametlles fornejades amb romaní
Macadàmies amb safrà i sal de
Delta Galletetes fumades
Dadets de parmesà

BARQUETA DE CALENTS*

Croquetes de bolets
Croquetes de pernil
Bunyols de bacallà amb mel
Cruixents de llagostins i salsa thai
Dau de truita de patates trufada
Mini burger d'ànec a la taronja

PICA-PICA SALAT

Safata de pernil de Jabujo (300gr.) amb crostons
Canapè de salmó i caviar
Canapè d'anxoves i nou
Mini piccolino d'albergínia amb sardina fumada
Vol-au-vent de llagostí amb salsa tàrtara
Pintxo de carxofa amb mozzarella i tomàquet cherry
Gilda d'olives, cogombret i anxoves
Gotet d'hummus amb tapenade d'olives arbequines
Mini piccolino de pebrots amb formatge de cabra
Dàtil i gorgonzola amb ametlles
Tartaleta de foie amb taronja i ametlles

PICA-PICA DOLÇA

Broqueta de tres fruites
Trufes de xocolata
Macarons variats

(El menú es compon de 4 safates i 2 barquetes de fusta, aptes per a microones. És un menú per compartir, es pot demanar per al número de comensals que cal, sent mínim 6 persones. En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a realitzar).

Aperitius

PER COMPRAR PER SEPARAT · PREUS PER SAFATA

Safata d'embotits	47,00 €
Safata de formatges	47,00 €
Safata de canapès	47,00 €

La safata de canapès conté les set varietats indicades a la pàgina «Per començar».

Les tres safates també es poden escollir com a entrant dels menús A, B, C i D. IVA inclòs.

Plats per encàrrec

ENTRANTS I PRIMERS · PREUS AMB IVA

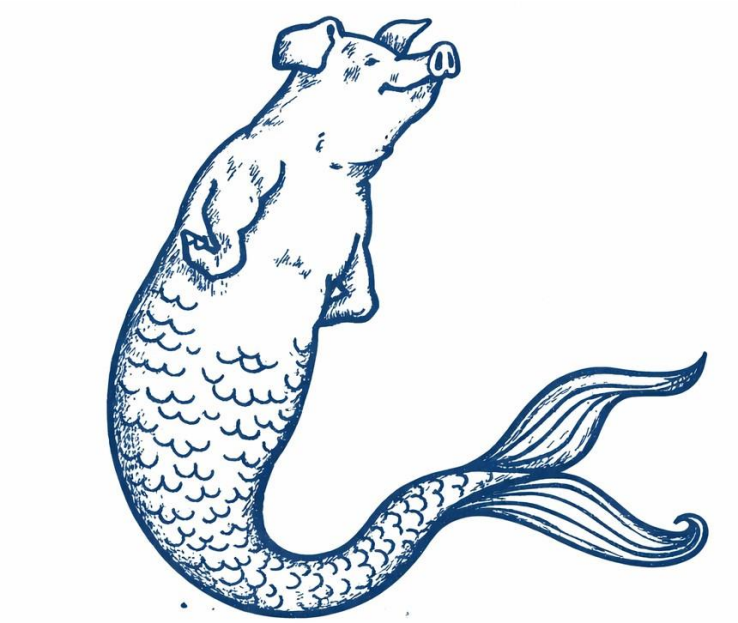
Kit de caldo, galets i mandonguilles (per persona; galets sense cuinar)	10,20 €
Crema d'espàrrecs i porro	7,80 €
Mitja pinya amb llagostins i salsa tàrtara	16,50 €
Pastís de peix amb llagostins i salsa tàrtara	13,80 €
Crema de llamàntol amb pernil ibèric	15,00 €
Canelons (ració de 4 unitats)	11,40 €
Amanida de favetes amb pernil ibèric	14,00 €

Peixos

Calamar farcit de pilota i [descripció pendent de confirmar]	21,00 €
Bacallà a la catalana, amb samfaina o amb salsa verda i cloïsses	22,20 €
Sarsuela de peixos i marics	s.m.
Suquet de rap	28,20 €

Carns i rostits

Garrinet rostit (ració)	29,80 €
Espatlla de porc al forn (peça sencera per a 8–10 persones)	195,00 €
Pollastre de granja farcit amb orellanes, prunes i pinyons (peça sencera per a 6–8 persones)	192,00 €
Quart de pollastre premium amb orellanes i pinyons	15,00 €
Mandonguilles de secret ibèric amb bolets	13,80 €
Fricandó amb bolets	16,00 €
Espatlla de cabrit a cocció lenta	42,00 €
Filet de vedella amb foie i salsa de Porto	39,00 €
Confit d'ànec amb prunes i taronja	19,80 €



MARTINET

De casanovas 1924

La nostra cuina a la vostra taula