Martín Tostón

MENÚ NAVIDAD 2026

Calle de Castelló_ 112 | 91 989 66 66
martintoston.com

Entrantes a compartir

- **TABLA DE CHACINAS Y QUESOS** selección Martín Tostón
- **ENSALADILLA RUSA**
  o
  ENSALADA DE QUESO DE CABRA con canónigos
- **CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO**
  o
  TORREZNOS “en plan fino”
- **SALMÓN AHUMADO** con su guarnición
  o
  FOIE MICUIT con mermelada

Principal a elegir

- **CHIPIRONES EN SU TINTA** con arroz blanco
- **BACALAO CON TOMATE** y patatas fritas
- **CANELONES** de pollo pepitoria
- **ALBÓNDIGAS DE TERNERA** con patatas fritas
- **ESCALOPE DE LOMO ALTO** con huevo frito, trufa negra y patatas fritas

Postres a elegir

- **TARTA DE CHOCOLATE** con helado de vainilla
  o
  ENSAIMADA con crema inglesa y tropezones de chocolate

PRECIO 55€

3 bebidas incluidas por comensal

(Agua, cerveza, refrescos, vino blanco y vino tinto)

TODAS LAS BEBIDAS INCLUIDAS POR 65€

Las reservas de grupo se garantizarán con una señal del 25% del presupuesto.
Cancelación sin coste hasta 5 días antes con devolución de adelanto.
(EXCEPTO PARA LOS MESES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE).
Este menú tiene una validez de 1 mes desde la fecha de envío del mismo.
Cualquier tipo de alergia o intolerancia de cualquiera de los invitados,
debe ser comunicado con antelación.


CHORIZO IBERICO
LOMO IBERICO
SALCHICHÓN IBERICO
SALMÓN AHUMADO
QUESO SMAVICELIA










JOSÉ PEÑA
ORTIZ

Martín Tostón

MENÚ CÓCTEL

Calle de Castelló_ 112 | 91 989 66 66
martintoston.com

PRECIO POR COMENSAL 50€ (IVA INCLUIDO)

(MÍNIMO 15 COMENSALES)

- **TABLA DE CHACINAS Y QUESO** selección Martín Tostón
- **ENSALADILLA RUSA**
- **TORREZNOS** “en plan fino”
- **CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO**
- **PUERROS CONFITADOS** con salsa de espárrago blanco
- **PANIPURI DE TARTAR** de atún rojo
- **BRIOCHE DE CARRILLERA** de ternera

Postres a elegir

- **TARTA DE CHOCOLATE** con helado de vainilla
  o
  ENSAIMADA con crema inglesa y tropezones de chocolate

3 BEBIDAS INCLUIDAS POR COMENSAL

(Agua, cerveza, refrescos, vino blanco y vino tinto)

TODAS LAS BEBIDAS INCLUIDAS POR 59€

Precio especial grupo, copa normal: 9€.

Las reservas de grupo se garantizarán con una señal del 25% del presupuesto.
Cancelación sin coste hasta 5 días antes con devolución de adelanto.
(EXCEPTO PARA LOS MESES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE).
Este menú tiene una validez de 1 mes desde la fecha de envío del mismo.
Cualquier tipo de alergia o intolerancia de cualquiera de los invitados,
debe ser comunicado con antelación.


CHORIZO IBERICO
LOMO IBERICO
SALCHICHÓN IBERICO
PECHUGA BLACK ANGUS
SALMÓN AHUMADO
QUESO SMARCELIN
MORCILLA BURGOS
MORTADELA BOLONIA
CHORIZO IBERICO
LOMO IBERICO
SALCHICHÓN IBERICO
SALMÓN AHUMADO
BARRA PAN
1,20







