

Martinica®

D I N E I N M E N U

ENTRADAS

PULPO A LA PARRILLA

\$13.50

A elegir entre una: *salsa aioli de albahaca o *salsa de balsámico y tomillo.

CARPACCIO DE PULPO

\$13.50

Cortado en delicadas láminas, acompañada de una deliciosa salsa... muy light.

PICANTE DE MARISCOS

\$11.25

Plato Manabita, no pica para nada, le dicen así porque está bien "picado". Camarón, calamar, pulpo y carne de cangrejo.

MURICO MARINADO

\$11.50

Marinado en limón, aceite de oliva extra virgen y una salsa ligeramente picante.

CEVICHE JIPIJAPA

\$10.90

Ceviche. Trocitos de pescado, camarón, calamar y pulpo, marinado en una salsa de maní. Viene con una porción de chifles.

TATAKI

\$11.55

Atún rojo - Salmón - Sashimi atún blanco. Bañado en salsa de soya, limón, cebollín y ajonjolí tostado.

MOLLEJITAS DE TERNERA

\$11.50

Súper tiernas, acompañadas de pan tostado y chimichurri.

CAMARONES PICANTES

\$10.80

Aniñadísimos... servidos con salsa picante. ¡Bien ricos!

Martínica®

ALITAS DE POLLO \$8.65

Para paladares de alto vuelo, crocantes y bien tiernitas, vienen bañadas en salsa B.B.Q.

SANGO DE VERDE Y MARISCOS \$11.85

Bien criollito, esta delicada crema de verde, viene con calamar, camarón y pulpo, acompañado de cocolón crocante.

FOIE GRAS DE PATO \$17.80

Foie acompañado de atún caramelizado... demasiado rico.

BAOS

- 3 unidades. \$13.65
- 4 unidades \$17.95

MARISCOS GRATINADOS \$12.99

Camarón, calamar, pulpo en salsa de cazuela manabita y gratinado con queso holandés o una salsita de azafrán.

CONCHA ABANICO \$13.50

Scallops. A elegir entre carpaccio, al natural o al gratin.

ATÚN VINAGRETA KOMBU \$11.60

con wakame, en vinagreta de alga kombu.

ARROZ PEGADO CON MARISCOS \$16.45

Ese pegado sabroso que queda al fondo de la olla, con el gusto concentrado de los mariscos.

Martínica®

ENSALADAS

SOLAS O ACOMPAÑADAS, PUEDEN SERVIRSE
COMO PLATO FUERTE.

MARTÍNICA

Muy fresca, viene con lechuga hidropónica, champiñón, palmito, tomates secos, aceitunas verdes, vinagreta al balsámico, miel y albahaca. Tienes estas opciones para acompañar:

- Trocitos de pechuga de pollo a la parrilla \$9.35
- Camarón \$9.35
- Mixta \$10.50

ENSALADA CÉSAR

La típica: Lechuga hidropónica, croutones y delicioso aderezo césar, pero aquí está hecha con tanto gusto que hasta sabe a gloria... o mejor dicho, ¡a César! Elige tu combinación favorita:

- Trocitos de pechuga de pollo a la parrilla \$9.35
- Camarón \$9.35
- Tocino \$9.35
- 2 ingredientes \$10.50
- 3 ingredientes \$12.10

Martinica®

CARNES

LAS CARNES SON CUIDADOSAMENTE SELECCIONADAS
Y MADURADAS POR NUESTRO CHEF

RIB EYE \$40.25

IMPORTADO

ANGUS

(Estados Unidos) Para los locos de las carnes, 480gr. de delicia pura.

PICAÑA \$27.90

IMPORTADO

ANGUS

(Estados Unidos) tierna y jugosa, de sabor sublime, como corresponde a esta a esta ricura.

CHULETAS DE \$28.90
CORDERO

De delicado sabor, 5 chuletiras de cordero, bañadas en salsa de vino tinto, acompañadas de puré de papas.

SOLOMILLO DE \$18.75
RES

250 gr. de delicioso lomo fino, puedes elegir entre una de estas salsas: aceto balsámico y champiñones, o salsa a la pimienta, o chimichurri. (Recomendado: término medio)

CHULETAS DE \$12.99
CERDO

2 ricas y bien puestitas chuletas de cerdo. Puedes elegir una de estas salsas: B.B.Q, salsa de champiñones y balsámico, o el chimichurri de la casa.

MARUCHA \$16.60

Maruchita, cuando la conocen... ya no la olvidan. 250 gr. de lomo de asado de res con su grasa y chimichurri de la casa.

Martinica®

PARRILLADA INDIVIDUAL

\$19.99

La típica... pero bien rica. Lomo de asado, muslo de pollo, costillita de cerdo, chuleta de cerdo, chorizo, longaniza ahumada, morcilla, chinchulines, embutido de cerdo, ensalada del día y papa bañada en salsa de queso caliente.

CREPES DE POLLO

\$14.25

Buena pinta y buen sabor... viene con pollo, champiñones y tocino, bañados en salsa de queso crema, sólo acompaña con la ensalada del día.

PECHUGUITA DE POLLO GRATINADA

\$14.80

Rollo de pechuga rellena de chorizo, tocino, queso ricotta, parmesano, bañada en salsa blanca y pomodoro.

LOMO FINO DE CERDO

\$15.60

250 gr. de lomo fino, lo puede acompañar con salsa de aceto balsámico y champiñones, o salsa de pimienta... para paladares exigentes.

COSTILLAS DE CERDO

\$19.50

Gigantes, te dejarán sin aliento. 1 unidad de 450 gr. bañadita en salsa B.B.Q... para chuparse los huesos.

BIFE DE CHORIZO IMPORTADO ANGUS (USA)

\$30.95

350g de felicidad.

LOS PLATOS SE ACOMPAÑAN DE ENSALADA DEL DÍA, ADEMÁS A ELEGIR: PAPA FRITA, MIL HOJAS DE PAPA GRATINADA, ARROZ BLANCO, PAPA CON SALSA DE QUESO, PURÉ DE PAPAS, MOLINEADO DE HABICHUELAS O VERDURAS SALTEADAS.

Martinica®

MARISCOS Y PESCADO

CASI, CASI DEL MAR A LA MESA. DISPONIBLES DE ACUERDO A TEMPORADA.

MURICO - CORVINA

Elija el pescado y la preparación que más le guste:

- A la plancha en salsa de camarón \$18.25
- Estofado al estilo criollo \$18.25
- Encocado \$18.25
- Sudado cocido en cazuela de barro, bien criollo \$18.25
- Salsa de azafrán y mariscos \$20.50

CAMOTILLO (FILETE SIN ESPINAS) \$22.95

Acompañado de arroz de limón... para deleitarse hasta el final.

ATÚN A LA PARRILLA \$19.25

Asado a la parrilla, viene con mayonesa de wasabi y togarashi.

SALMÓN IMPORTADO A LA PARRILLA \$22.70

Sin piel. 250 gr. de salmón, marinado en salsa teriyaki. ¡Riquísimo!

PICUDO A LA PARRILLA \$17.80

Cuidadosamente asado a la parrilla, viene en salsa de camarón.

ENCOCADO DE MARISCOS \$16.50

Muy tradicional y muy al estilo Martinica. Pulpo, camarón, pescado y calamar. Se sirven en una salsa untuosa de coco. Los que lo probaron, ya lo definieron... ¡Espectacular!

HORNADO DE PESCADO: ATÚN - MURICO \$19.25
Muy típico manabita, hace honor a su fama de exquisito, el atún y el maní se lucen en este plato.

SALTEADO DE MARISCOS A LA CREMA Y VINO \$15.85

Este plato es una parranda de mariscos, vienen: camarón, calamar, pulpo, pescado y langostino en una salsa de crema y vino... jamás olvidará esta experiencia.

ARROZ CALDOSO DE MARISCOS \$18.90
Arroz cocido en fondo de mariscos, servido con pulpo, langostino, scallop, camarón y calamar. Si pierde el seso por ésta delicia...¡No es culpa!

ARROZ CON MARISCOS \$14.50
Después de este plato, su sonrisa perdurará por tres horas.. por lo menos. Viene con camarón, calamar, pulpo, pescado y langostino.

CAMARONES AL JENGIBRE \$14.41
Este es uno de nuestros favoritos. Deliciosos camarones bañaditos en salsa de jengibre y leche de coco, acompañados de un delicado bolón de maduro al estilo manaba.

CAMARONES AL AJILLO \$13.38
Qué cosa más rica... este seguro le robará el corazón.

LANGOSTINOS \$20.59
Cuatro hermosos langostinos, lucen su mejor figura, visten ajo y especias, sus accesorios son la salsa de la casa y un exquisito sabor.

PLATO DE MARISCOS \$25.74
La inspiración del chef: langostinos, pescado, concha abanico, pulpo, camarón y calamar acompañados de papas fritas. En confianza, está para chuparse los dedos.

Martínica®

OTROS PLATOS

PASTA RELLENA "RAVIOLIS" \$13.34

Relleno a elegir:

- ricotta, parmesano, albahaca y tocino
- ricotta y espinaca
- ricotta y calabaza

Elija una de nuestras salsas: salsa pomodoro, salsa rosa, salsa pimienta y champiñón, pesto o salsa cuatro quesos.

FETUCCINE O SPAGUETTI

Si sabe de pasta... este es para usted. Un plato GIGANTE, a elegir entre:

- bolognesa \$10.82
- carbonara con crema y tocino
- pomodoro
- pesto
- salsa de cuatro quesos
- camarón y calamar en salsa rosa \$11.23
- marisco langostino, pulpo, calamar y camarón, salsa blanco. \$15.44

PIZZA PERSONAL \$9.01 (22CM)

Dos ingredientes a elegir entre:
jamón, tocino, champiñones,
aceitunas verdes o chorizo.

SPAGUETTI \$12.35 ALL'AMATRICIANA

Queso, pecorino romano
italiano, tomate, guanciale y ají
peperoncino.

RAVIOLIS DE CANGREJO \$15.30

Estitos vienen "recargados". Advertimos que puede causar adicción inmediata.

MENÚ PARA NIÑOS \$6.44

Para niños de hasta 8 años. Sin mucha ciencia... pero con mucho gusto. Hecho especialmente para los más chiquitos. Se acompañan de papas fritas. Elige uno de ellos:

- Trocitos de pechuga de pollo
- Trocitos de lomo de res
- Camarones a la plancha

Martinica®

EXTRAS

- PORCIÓN DE PAPAS FRITAS \$3.08
- PORCIÓN DE PAPAS CON SALSA DE QUESO \$3.08
- PORCIÓN DE PAN DE AJO \$1.80
- PORCIÓN DE ENSALADA \$2.05
- PORCIÓN DE ARROZ \$1.96
- PORCIÓN DE CHORIZO (3 UNID.) LONGANIZA O CHINCHULINES \$4.38
- PORCIÓN DE SALSA EXTRA (SALSA DE VINO, PICANTE O DE QUESO CALIENTE) \$1.55

POSTRES

MANABÍ

Delicada barrita de chocolate 65% cacao manabita, acompañada de maní crocante, fino crocante de chocolate, cremoso de maní y polvo de mantequilla de maní.

\$6.89

SEMIESFERA DE CHOCOLATE

Delicada semiesfera de chocolate servida con una crema inglesa de jengibre. Tal como suena, así sabe. ¡Riquísimo!

\$6.89

CREME BRULEE

Las vainitas de vainilla y el café la hacen bien delicadita, cremosita, bien bonita y bien rica. Elige tu sabor favorito: vainilla o café.

\$6.70

CREPE DE HELADO

Tela de crepe, acompañada de helado, salsa de naranja y manjar.

\$5.45

PIE DE NUEZ

Lo definimos en dos palabras: súper rico.

\$6.44

TORTA DE MANZANA

Manzana, nuez y ajonjolí.

\$5.70

TIRAMISU

\$6.64

Martinica®

BEBIDAS

TODAS LAS BEBIDAS SON PREPARADAS CON AGUA PURIFICADA

- COCA COLA ZERO / COCA COLA LIGHT / COCA COLA REGULAR / FANTA / SPRITE REGULAR / SPRITE ZERO / FIORA FRESA \$2.37
- AGUA CON GAS / SIN GAS \$2.58
- JUGOS DE FRUTAS \$2.63
- JUGOS DE FRUTAS LIGHT (ENDULZADOS CON SLENDA) \$3.76
- JUGOS DE FRUTAS FROZEN \$3.81
- JUGOS FROZEN LIGHT (ENDULZADOS CON SLENDA) \$4.02
- TÉ HELADO \$2.58
- AGUA DE HIERVAS / TÉ NEGRO / TÉ DE FRUTAS \$1.85
- CAPUCCINO - MOKACCINO \$2.58
- CAFÉ ESPRESSO - CAFÉ AMERICANO \$2.05
- PILSENER / PILSENER LIGHT / CLUB VERDE \$2.68
- STELLA ARTOIS / CORONA \$4.94
- JARRA DE SANGRÍA \$23.18
- 1/2 JARRA DE SANGRÍA \$12.36
- COPA DE SANGRÍA \$6.85
- VINO DE LA CASA POR COPA \$6.85
- MICHELADA NACIONAL \$3.91
- MICHELADA IMPORTADA \$5.14

LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS
NO ACEPTAMOS CHEQUES

PARA EL CUMPLEAÑERO DEL DÍA: POSTRE GRATIS
PRESENTE SU CEDULA

NO ACEPTAMOS CUMPLEAÑEROS DIFERIDOS

Martínica®

COCTELES

LOS FUERTES

		1/2	
	COPA	BOTELLA	BOTELLA
CHIVAS 13 AÑOS	\$13.95	\$49.50	\$112
CHIVAS 18 AÑOS	\$21.75		\$215
CHIVAS 15 AÑOS	\$15.99		\$147.50
J. W. NEGRO / OLD PARR / BUCHANAN'S 12 años	\$14.50	\$62	\$124
TEQUILA CORRALEJO REPOSADO	\$8.95		\$97
OJO DE TIGRE MEZCAL JOVEN OAXACA ESPADIL/TOBAI	\$9.99		\$95
RON HECHICERA SOLERA	\$9.99		\$95

APERITIVOS... PARA ABRIR EL APETITO

APEROL SPRITZ, aperol, vino espumante, agua tónica	\$10.95
MARTINI gin, vermouth	\$10.60
VERMOUTH ROJO LA COPA GONZALEZ BYASS	\$9.99
CUBA LIBRE ron, cola negra, limón	\$9.50
CUBA LIBRE HECHICERA SOLERA	\$9.99
VODKA NARANJA ABSOLUT	\$9.95
AMARETTO NARANJA	\$9.50
LUXARDO - DISARONNO	\$9
CAMPARI NARANJA campari, naranja	\$9.99
PADRINO whisky amareto	\$9.99
NEGRONI campari vermouth gin	\$9.99

DIGESTIVOS... PARA TERMINAR

GRAPPA	\$6.85
SAMBUCA	\$7.60
LIMONCELLO - italiano	\$6.80
BAILEYS	\$7.65
MARTELL V.S.O.P. COÑAG	\$15.75
LEPANTO BRANDY DE JEREZ	\$15.75
COINTREAU	\$8.95
CHINCHON	\$6.80
TIO PEPE PALOMINO FINO - JEREZ SHERRY	\$6.50
NECTAR PEDRO XIMENEZ - SHEERY WINE DULCE	\$6.85

COCTELES

TEQUILA SUNRISE tequila, naranja, granadina	\$9.99
MARGARITA tequila, triple sec, limón	\$9.99
FROZEN MARGARITA -maracuyá	\$10.50
PISCO SOUR	\$10.50
PIÑA COLADA ron, piña, coco, leche condensada	\$10.50
MAR CARIBE ron, menta, leche condensada	\$10.50
TOM COLLINS gin, ginger ale, limón, granadina	\$10.50
GIN TONIC , gin, agua tónica	\$9.99
GIN TONIC frutos rojos	\$10.50
GIN TONIC bombay sapphire	\$10.50
HENDRICK'S gin tonic	\$13.90
VODKA TONIC absolut	\$9.99
BLOODY MARY vodka, tomate, tabasco, pimienta y limón	\$10.50
MOJITO	\$10.50
TEQUILA MULE	\$10.50

VINOS TINTOS

CONCHA Y TORO FRONTERA - Chile - merlot	\$30.25
MARQUES CASA CONCHA - Chile - carmenere o pinot noir	\$56.50
19 CRIMES - Chile cali red / cabernet franc / cabernet sauvignon / carmenere	\$38.50
SANTA CAROLINA RESERVA - Chile - cabernet sauvignon	\$35.50
OVEJA NEGRA - Chile - blend malbec cabernet franc y merlot	\$42
MEIOMI - California - pinot noir	\$66.25
ROBERT MONDAVI - California cabernet sauvignon bourbon barrel	\$49.75
TRIVENTO RESERVA - Argentina- malbec	\$38.50
EL ENEMIGO - Argentina Mendoza - malbec	\$68.50
LUCA - Argentina Mendoza - malbec	\$65.85
GRAN ENEMIGO -Arg-Blend cabernet franc cabernet sauvignon petit verdot malbec	\$166.90
TRUMPETER - Argentina Mendoza - cabernet franc	\$35.80
TRAPICHE . Argentina Mendoza - Malbec	\$29.90
TRAPICHE RESERVA SELECTED VINEYARDS - Argentina Mendoza - malbec	\$37.50
BERONIA - España Rioja - barrica tempranillo	\$30.50
BERONIA - España Rioja - crianza tempranillo	\$40.99
BERONIA RESERVA - España Rioja - rerserva tempranillo	\$58.90
BERONIA - España Rioja - Gran Reserva tempranillo	\$70.90
VEGA CUBILLAS - España Rivera del Duero - crianza tempranillo	\$42.90
CALVET - Francia - red blend - merlot cabernet y syrah	\$39.90
BANFI PLACIDO - Italia - sangiovese	\$28.50
MOI - Italia - primitivo	\$29.95

VINOS BLANCOS Y ROSADOS

TRAPICHE RESERVA - Argentina Mendoza - Chardonnay	\$37
EL ENEMIGO - Argentina Mendoza - Chardonnay	\$65.50
TRIVENTO RESERVA - Argentina - chardonnay	\$39.80
SANTA CAROLINA RESERVA- Chile - chardonnay	\$35
MARQUES CASA CONCHA - Chile - chardonnay	\$53.65
SOUTHERN OCEAN - New Zeland Marlborough - sauvignon blanc	\$42.90
AZEVEDO - Portugal - loureiro / alvarinho	\$32.50
PAZOS DE LUSCO - España Galicia - albariño	\$47.95
PULPO - España Galicia - Albariño	\$42.25
FAUSTINO RIVERO ULECIA - España Galicia - Albariño	\$48
BERONIA -España Rioja- verdejo	\$36.75
CALVET - Francia - sauvignon blanc conversation	\$30.95
CALVET - Francia - Rose D'Anjou (rosado)	\$32.50
12 EMEZZO - Italia - rosato salento - negroamaro salento	\$31.25
LA SEGRETA PLANETA - It. Sicilia - grecanico/chardonnay/fiano viogner	\$34.65
LE RIME BANFI - Italia Toscana - pinot grigio	\$35.50
TINAZZI ISTA - Italia - pinot grigio - delle veneze D.O.P.	\$26.50
MERTES - Alemania - resling	

VINO ESPUMANTE Y LATE HARVEST (DULCE)

HENKELL - Alemania - Rose (rosado)	\$38.25
CAVA VILARNAU- España Barcelona- demi sec	\$40.50
PROVETTO -España - demisec - brut	\$25.60

MEDIAS BOTELLAS 375ML-187ML

BERONIA - España Rioja - crianza tempranillo 375ml	\$27.30
CALVET - Francia - merlot 187ml	\$9.50