abrasador

DEL CAMPO A LA PARRILLA

CORTIJO LA MARTINA

RESTAURANTE

La Huerta

Ensalada La Martina 15,60
Mezcla de lechugas, mango, piña, papaya, salsa de yogurt y helado de cítricos
Mixed lettuce, mango, pineapple, papaya, yogurt sauce and citrus ice cream

Aguacate a la brasa con atún marinado, pesto 15,60
y ajoblanco malagueño
Grilled avocado with marinated tuna, pesto and Malaga-style chilled almond soup



Entre panes y tacos

Nuevo **Brioche de carrillada** con cebolla morada y salsa de yogurt **6,50 /ud**
Beef cheek brioche with red onion and yogurt sauce

Nuevo **Brioche de pollo teriyaki** con verduras **6,50 /ud**
Teriyaki chicken brioche with vegetables

Nuevo **Taco de gambón crujiente,** mezclum y mayonesa de chipotle **9,00 /2 uds**
Crispy king prawn tacos with mixed leaves and chipotle mayonnaise

Nuevo **Taco de cochinita pibil,** cebolla roja, cilantro y limón **9,00 /2 uds**
Cochinita pibil tacos with red onion, coriander and lime

Tosta con steak tartar de ternera añoja 6,80 /ud
Toast with beef steak tartar

Pan y aperitivo 1€ por persona
Bread and appetizer 1€ per person

Sabor máximo

Los platos que elaboramos Restaurante Asador La Martina contienen materia prima de la mejor calidad, elaborados con aderezos o aliños naturales.

Recibiendo cada vez una mayor demanda de este producto, damos respuesta a ello elaborando distintos tipos de recetas.



Aguacate a la brasa con atún marinado, pesto

Nos encanta que nos pongas alguna foto y tu opinión en Google o Tripadvisor. Nos motiva, nos ayuda y nos hace seguir esforzandonos por un servicio de 10.

Un Mundo por Descubrir

Jamón ibérico cebo de campo (100g) con sus tostas 20,50
Hand cut iberian ham (100g) with its toasted bread

Queso de cabra curado 17,50
cured goat cheese

Ensalilla de pulpo braseado y pimentón de la Vera (M) 9,90 | (R) 16,40
Chargrilled octopus potato salad with Pimentón de la Vera

Cazuela de langostinos pilpil 16,40
Prawn pil-pil sauce casserole

Porra antequerana con su guarnición 14,90
Typical Antequera dish: It is a cold cream of tomato, bread and olive oil

Nuevo **Tallarines en salsa verde con almejas y langostinos 15,00**
Tagliatelle in green sauce with clams and king prawns

MANDA HUEVOS

Huevos rotos con jamón ibérico y foie 15,90
Scrambled eggs with Iberian ham and foie

Revuelto de Bacalao dorado y patatas paja 14,80
Scrambled eggs with golden cod and straw potatoes

(M) es media ración y (R) ración completa
(M) is half portion and (R) is full portion

SELECCIÓN DE CROQUETAS

Croquetas del puchero (6ud) 12,60
Grandma's croquettes (6 units)

Croquetas de jamón ibérico (6ud) (Las mejores) 13,60
*Croquettes of iberian ham (6 units) | *The best*

Croquetas de gambas al pilpil (6ud) 13,60
Prawn croquettes in pil-pil sauce (6 units)

Croquetas del puchero SIN GLUTEN (6ud) 13,60
Grandma's GLUTEN-FREE Croquettes (6 units)

Surtido de croquetas (8 ud) 15,80
(3 del puchero, 2 de jamón ibérico, 3 de gambas pilpil)
assortment of croquettes (3 of grandma's, 2 of Iberian ham, 3 prawn in pilpil sauce)

FRITOS DEL MAR

Calamaritos con alioli de lima 15,90
Fried squid with lime aioli

Boquerones Vitorianos de Málaga 14,80
Fried Anchovies from Málaga

LO MEJOR DEL MAR

Lomos de bacalao gratinado al ajo 21,90
Garlic-gratinated cod loins

Lomos de lubina al horno con salsa continental 19,90
Baked sea bass loins with continental sauce

Lomos de salmón noruego a la naranja 19,90
Norwegian salmon fillets with orange sauce

Nuevo **Merluza a la vasca 19,50**
Basque-style hake

Nuevo **Pulpo a la brasa con patatas gajo 22,50**
Chargrilled octopus with potato wedges

CARNES AL CARBÓN DE ENCINA

De ibérico /IBERIAN MEAT

Lagarto ibérico (225g) con patatas fritas y pimientos de Padrón 17,50
These are thin strips of pork meat between the ribs.

Solomillo ibérico (300g) con patatas fritas y pimientos de Padrón 19,40
Iberian sirloin (300g)

Abanico ibérico (250g) a la brasa 17,80
Grilled Iberian pork abanico (250g)

Tournedó de lomo ibérico (230g) 18
(230 G) IBERIAN PORK LOIN WITH GARLIC

Costillar ibérico asado a fuego lento 26
y lacado con salsa BBQ (480g)
Iberian ribs Slow roasted and lacquered with BBQ

De Ternera Añoja /BEEF

Medallón de ternera amielado a la brasa (200g) 18
Honeyed beef medallion (200g)

Presa añoja (200g) 17,50
Beef loin (200 g)

Cachopo de ternera relleno de membrillo, queso y bacon ibérico 22
Beef "Cachopo" is fried beef fillet stuffed with cheese, bacon and quince

Solomillo de ternera añoja con foie (250g) 28
Sirloin steak with foie (250g)

Picaña de añoja (500g) 26
Beef Picanha (500g)

Chuletón de añoja (550g aprox.) 29
Beef T-bone Steak (approx. 550g)

***Nuestras carnes se acompañan de patata francesa, mojo y pimientos de Padrón**
Our meats are served with French fries, mojo sauce, and fried green peppers

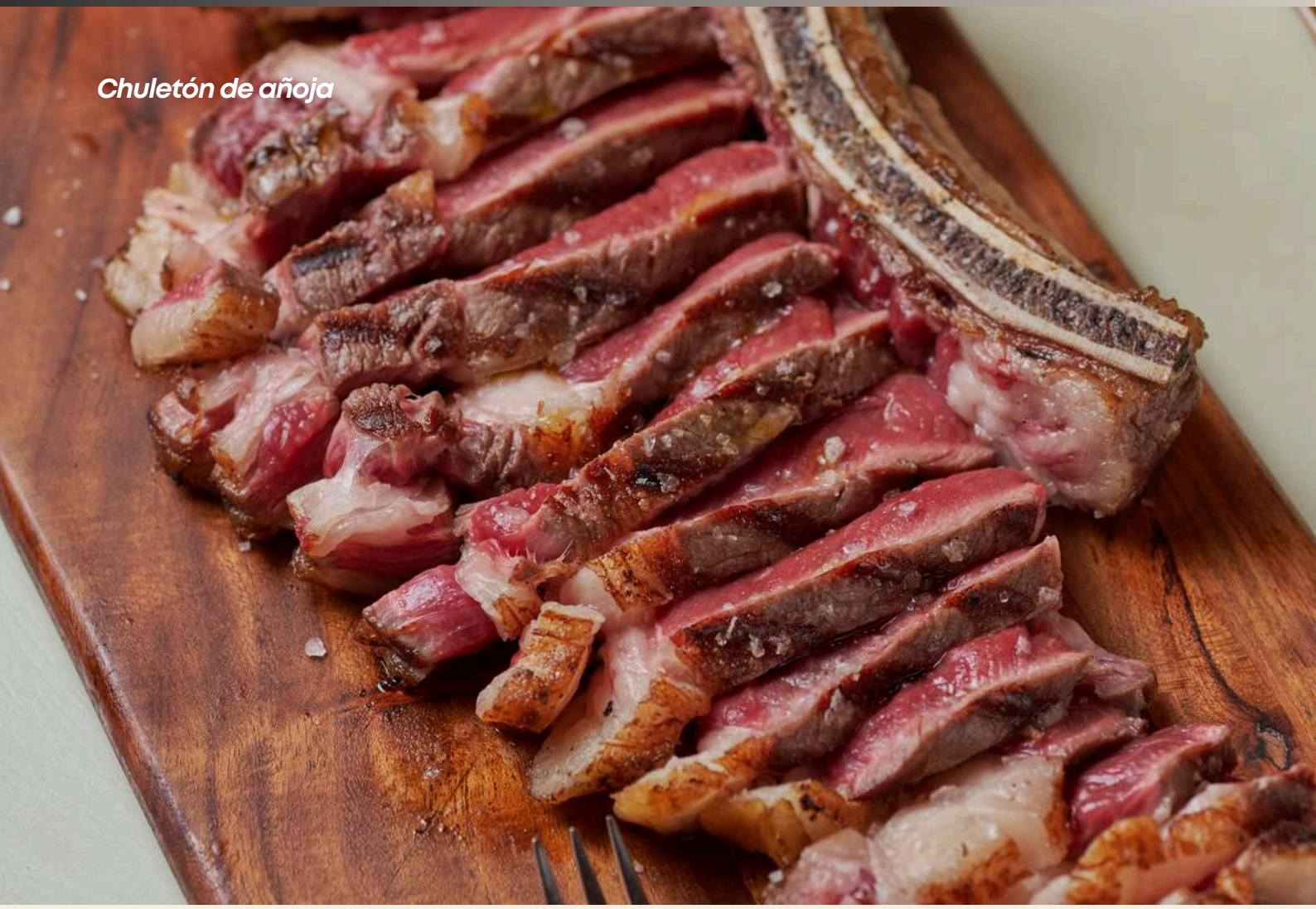
Guarnición Extra

- Ración de patatas fritas 6,50€
- Patata asada 3,50€
- Ratatouille de verdura 5,50€
- Huevo frito 2,50€

A LA BRASA SABE MEJOR

Nuestros chefs expertos se esfuerzan por resaltar los sabores naturales y la terneza de cada pieza, preparándolas con maestría y pasión para asegurar que cada bocado sea una delicia para tus sentidos. Desde los suculentos cortes de ternera y vaca madurada hasta jugosos cortes de cerdo o pollo de corral, cada corte se cocina a la perfección para ofrecerte una experiencia inolvidable.

Acompaña tu elección con una de nuestras exquisitas salsas caseras, diseñadas para realzar y complementar los sabores de la carne.
En nombre de Restaurante Asador La Martina, nos esforzamos por brindarte lo mejor en calidad y sabor. Únete a nosotros y déjanos llevarte en un viaje culinario donde la excelencia en la carne es la norma.



Chuletón de añoja

Todas nuestras carnes están cocinadas a la **brasa de carbón ecológico** de cáscara de coco que no emite hollín ni suciedad

ESPECIALIDADES DEL CHEF

GUISOS /STEWS

Pregunta por nuestro plato de cuchara del día 12
Ask about our stew of the day

Porrilla de setas 11,50
Traditional mushroom stew

OTRAS CARNES Y CARNES GUISADAS

Rabo de toro al estilo antequerano 21
Braised Oxtail

Churrasco de pollo 16
Chicken Sirloin Steak

Manitas de cerdo al estilo antiguo con crujiente de jamón 9,50
Traditional-style pig's trotters with crispy ham

Albondigas en salsa de almendras 9,50
Meatballs in almond sauce

Conejo al ajillo 11,50
Garlic-fried rabbit

Flamenquin con especial del Chef 17
Chef's special ham-and-cheese-stuffed pork roll

Carrillada ibérica al Pedro Ximénez 18
Pork cheeks with Malaga wine

HAMBURGUESAS GOURMET

Hamburguesa ibérica manchega 15,50
Carne de 100% ibérico, jamón ibérico, queso manchego y salsa dulce de bacon
100% Iberian pork, Iberian ham, Manchego cheese, and sweet bacon sauce

Hamburguesa La Martina 16,50
Jugosa carne de ternera añoja,cebolla caramelizada, crema de queso cheddar, mermelada de cecina y salsa Emy, lechuga y tomate
Juicy yearling beef, caramelised onion, cheddar cheese sauce, cured beef jam, Emy sauce, lettuce and tomato

Hamburguesa de pollo crispy 15,50
Pollo crujiente, cheddar y mayonesa especial
Crispy chicken burger: Crispy chicken, cheddar cheese and our special mayonnaise

DISFRUTA DE UN COMPLEMENTO EXTRA:

- Patatas con cheddar y bacon 9,50€
  Fries topped with cheddar cheese and bacon

PARRILLADAS DE CARNE

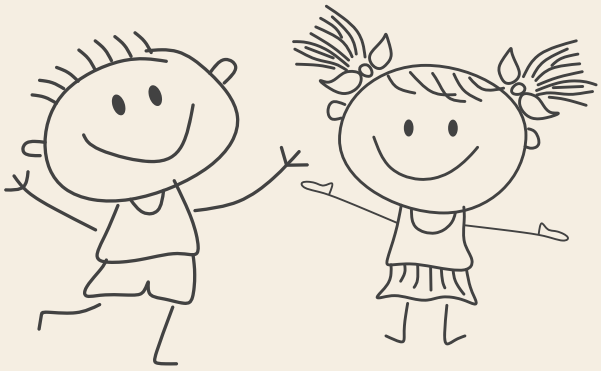
Parrillada ibérica 42
Recomendada para 2 personas

Degustación de Ibéricos a la brasa.
Abanico ibérico, Tournedó de lomo ibérico, lagarto de ibérico y choricillos rojos acompañado de Patatas fritas o asada con Alioli.
Tasting of grilled Iberian pork products Iberian pork abanico, Iberian pork loin tournedo, Iberian pork lagarto, and red chorizos, served with fried or baked potatoes with aioli.

Parrillada suprema 64
Recomendada para 3-4 personas

Degustación de las mejores piezas nobles de nuestra Ternera Añoja y Cerdo Ibérico de crianza propia ¡Al Punto exacto que desees!
Tournedó ibérico, medallón de ternera amielado , presa añoja y abanico ibérico acompañado de patatas fritas o asada con alioli.
Tasting of the best noble pieces of beef and Iberian pork. At the exact point you want! Iberian tournedo, glazed beef medallion, yearling pork presa, and Iberian pork abanico, served with fried or baked potatoes with aioli.

PARA LOS MÁS PEQUES



Tiras de pollo estilo Kentuky (8uds) **10**
Kentucky-style chicken strips (8 pcs)

Croquetas del puchero (5uds) **10**
Traditional Spanish stew croquettes (5 pcs)

Hamburguesa ibérica con queso 10
Iberian pork burger with cheese

BROCHE DULCE

Brownie de pistacho con helado de turrón 7
y crema de Nutella blanca y pistachos
Pistachio brownie with nougat ice cream and white Nutella cream and pistachios

Brownie de chocolate con helado de vainilla 7
y crema de chocolate con licor de avellana y dulce de leche
Chocolate brownie with vanilla ice cream and chocolate cream with hazelnut liqueur and Caramel sauce

Tiramisú del chef
crema y crujiente de pistacho
Tiramisu with pistachio cream and pistachio crunch

Tarta de queso con crema de pistacho 7
Pistachio Cream Cheesecake

Tarta de queso de selva negra 7
Black Forest Cheesecake

Souflé de chocolate belga 7
Belgian chocolate soufflé

Coulant de chocolate blanco fundido* 7
White chocolate fondant

Copa de helado de turrón, vainilla o chocolate* 7
Nougat, vanilla or chocolate ice cream sundae

**Consulta los alergenos con nuestro equipo*
**Consult our team about allergens*

CORTIJO
LA MARTINA
RESTAURANTE

CARTA DE VINOS

MATARROMERA

Excelencia, innovación y respeto por la tierra. Bodegas Matarromera representa la pasión por el vino en algunas de las mejores denominaciones de origen de España.

MELIOR DE MATARROMERA
16€ BOTELLA — 3,50€ COPA

Frutal y equilibrado, con notas de fruta negra y un final elegante.

Tempranillo

MATARROMERA CRIANZA
32€ BOTELLA

Potente y elegante, con fruta madura, especias y gran estructura.

100% Tinta del Pais

VIÑA CAEIRA
18€ BOTELLA — 3,90€ COPA

Fresco y aromático, con notas cítricas, fruta blanca y toques florales.

Albariño

MATARROMERA VERDEJO FERMENTADO
30€ BOTELLA

Complejo y elegante, con notas de fruta madura, ligeros toques de vainilla y gran untuosidad.

Verdejo

CM MATARROMERA
21€ BOTELLA — 4,50€ COPA

Intenso y sofisticado, con gran estructura y un final muy largo.

Tempranillo

CASAR DE VIDE
18€ BOTELLA — 3,90€ COPA

la Treixadura combina a la perfección con la Albariño, la Godello y la Torrontés.

Treixadura, Godello, Albariño, Torrontés



Vivanco

RIOJA

Familia, arte y vino. Bodegas Vivanco combina tradición e innovación, elaborando vinos con personalidad y respeto por la tierra.

VIVANCO CRIANZA

18€ BOTELLA — 3,90€ COPA

Frutal y elegante, con notas de frutos rojos, especias y un final suave y equilibrado.

95% Tempranillo, 3% Graciano, 2% Maturana

VIVANCO LA ISLA RESERVA

50€ BOTELLA

Complejo y expresivo, con fruta madura, notas especiadas y gran persistencia.

Garnacha Tinta, Moristel, Otras variedades blancas, Tempranillo

LA MALDITA

15€ BOTELLA — 3,30€ COPA

Intenso y fresco, con fruta roja madura, notas especiadas y un final muy agradable.

Garnacha

LA MALDITA BLANCA

15€ BOTELLA — 3,30€ COPA

Fresco y aromático, con notas cítricas, fruta blanca y un paso en boca ligero y muy refrescante.

Garnacha blanca

VIVANCO CUVÉE INÉDITA RESERVA

21€ BOTELLA — 4,50€ COPA

Espumoso de color amarillo pálido, vivo e intenso. Burbuja fina y persistente.

Maturana blanca, Tempranillo blanco, Viura, Chardonnay



Luis Cañas

BODEGAS Y VIÑEDOS

Cuatro generaciones de pasión por el viñedo definen la esencia de Luis Cañas, en el corazón de Rioja Alavesa. Viñas viejas al abrigo de la Sierra Cantabria, una selección rigurosa de la uva y el equilibrio entre tradición e innovación dan vida a vinos con identidad y carácter.

RIOJA

LUIS CAÑAS

22€ BOTELLA

Elegante y equilibrado, con fruta madura, notas de vainilla y un final persistente.

Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo, Viura, Rojal

CAIR

DOMINIO DE CAIR BODEGAS

La pasión de la familia Luis Cañas encuentra en Ribera del Duero una nueva expresión: Dominio de Cair. Viñas viejas, algunas centenarias, y una elaboración de vanguardia dan vida a vinos de gran carácter que reflejan la riqueza de una tierra excepcional.



RIBERA DEL DUERO

CAIR CUVÉE

25€ BOTELLA

Intenso y complejo, con fruta negra, notas tostadas y un final largo y elegante.

Tempranillo y Merlot

Cuatro generaciones elaborando vinos de carácter y elegancia. Bodegas Balbás representa la esencia de la Ribera del Duero.

BALBÁS

Family wines since 1777

RIBERA DEL DUERO

BALBÁS CRIANZA

18€ BOTELLA — **4,50€** COPA

Intenso y equilibrado, con fruta roja madura, notas especiadas y un final elegante.

90% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon

BALBÁS BARRICA

28€ BOTELLA

Complejo y estructurado, con notas de fruta negra, tostados y un final largo y persistente.

Tempranillo

EMILIO MORO

Historia, familia y compromiso con la tierra. Vinos con alma, que reflejan la esencia de la Ribera del Duero.

RIBERA DEL DUERO



EMILIO MORO

28€ BOTELLA

Elegante y complejo, con fruta madura, notas especiadas y un final largo.

Tempranillo

MALLEOLUS

45€ BOTELLA

Intenso y profundo, con gran estructura, fruta negra y notas minerales.

Tinta Fina

FINCA RESALSO

19€ BOTELLA — **4,20€** COPA

Joven, afrutado y fresco, con notas de frutos rojos y un paso por boca muy agradable.

Tempranillo

MARQUÉS DE MURRIETA

RIOJA DESDE 1852

RIOJA

Elegancia, tradición y prestigio. Una de las bodegas más emblemáticas de Rioja, con una historia que se remonta a 1852.



MARQUÉS DE MURRIETA CRIANZA

30€ BOTELLA

Elegante y equilibrado, con fruta madura, especias y un final largo y persistente.

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano

CASTILLO YGAY GRAN RESERVA

269€ BOTELLA

Vino icónico, complejo y sofisticado, con gran estructura, notas de fruta madura, especias y un final eterno.

Tempranillo y Mazuelo

BARBADILLO

DESDE 1821

Desde 1821, Bodegas Barbadillo elabora vinos únicos, reflejo de la tierra, el mar y el carácter andaluz. Frescura, tradición y autenticidad en cada copa.



BARBADILLO VI FRIZZANTE

16€ BOTELLA — 3,50€ COPA

Vino frizzante fresco y ligero, con aromas frutales y un toque dulce.

Moscatel

BARBADILLO BLANCO DE ALBARIZA

14€ BOTELLA — 3,00€ COPA

Muy fresco, con notas salinas y frutales. Un clásico de Sanlúcar.

Palomino Fino

MANZANILLA SOLEAR

16€ BOTELLA — 3,60€ COPA

Elegante y delicada, con aromas salinos y un final muy fresco.

Palomino Fino

BARBADILLO FRIZZANTE 0,0

17€ BOTELLA — 3,90€ COPA

Todo el carácter frutal de Barbadillo, ahora también sin alcohol.

Moscatel

BARBADILLO ROSADO

16€ BOTELLA — 3,60€ COPA

Sabroso y equilibrado. Gran volumen y suavidad. Acidez que le aporta frescor

Tempranillo, Cabernet Sauvignon.

MANZANILLA EN RAMA PASTORA

29€ BOTELLA

Intensa, compleja y auténtica. Directa de la bota.

Palomino Fino

PAGO DE CARRAOVEJAS

FINCA Y BODEGA

RIBERA DEL DUERO

La filosofía de presente y futuro de Pago de Carraovejas parte de la idea de crear experiencias inolvidables en torno al vino, apostando por proyectos singulares en busca de un propósito superior, con el compromiso de construir un legado único.

PAGO DE CARRAOVEJAS

65€ BOTELLA

un tinto fresco, elegante y con personalidad.

Tempranillo , Merlot , Cabernet Sauvignon

D.O. RIAS BAIXAS

MARTÍN CÓDAX
23€ BOTELLA

Fresco y aromático, con notas cítricas, fruta blanca y un final mineral y elegante.

Albariño

I.G.P. VINO DE CASTILLA Y LEÓN

ERESMA
18€ BOTELLA | 3,90€ COPA

Fresco y expresivo, con aromas de fruta blanca, notas florales y un paso en boca equilibrado.

Godello

D.O. RIBERA DEL DUERO

★ FINCA ENGALIA ROBLE
16€ BOTELLA | 3,50€ COPA

Color rubí con ribetes a teja. En nariz abundan frutas rojas y notas de bayas maduras,

Tempranillo

D.O. RUEDA

★ DILEMA VERDEJO
16€ BOTELLA | 3,50€ COPA

Vino blanco fresco, aromático y equilibrado con notas frutales.

Verdejo

D.O. SIERRAS DE MÁLAGA

CHINCHILLA ROBLE
29€ BOTELLA | 5,50€ COPA

VEGAN

Vino sabroso, frutal, taninos agradables, estructurado, equilibrado, acidez bien integrada

Tempranillo, Tintilla de Rota

CLOE CHARDONNAY
30€ BOTELLA | 5,50€ COPA

Un blanco intenso con aromas de fruta tropical sobre un fondo de piña y avellana.

Chardonnay 100% (Dos meses en Barrica)

QUITAPENAS PAJARETE CREAM
19€ BOTELLA

Dulce para aperitivos, Noble Montes de Málaga Pajarete Cream Oloroso

Muscat Blanc, Pedro Ximenez, Romé

VERMOUTH QUITAPENAS PX
19€ BOTELLA

Aromático y equilibrado, con notas de hierbas mediterráneas, cítricos y un toque amargo elegante.

100% Pedro Ximénez.

D.O. CHAMPAGNE

G.H. CHAMPAGNE MUMM
66€ BOTELLA

Vino complejo revela sabores equilibrados y elegantes de frutas y caramelo.

Pinot Noir

D.O. CAVA

TERRER DE LA CREU BRUT NATURE
20€ BOTELLA | 4,70€ COPA

Vino Espumoso Vegano D.O Cava

Parellada, Macabeo, Xarel·lo

SEMIDULCE

PERRITO FALDERO SEMIDULCE
15€ BOTELLA | 3,30€ COPA

Vino blanco suave y afrutado, con notas de fruta blanca y un toque dulce muy agradable.

Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo, Viura, Rojal