MENÚS NAVIDAD

2025

EL CORTIJO LA MARTINA
RESTAURANTE | ASADOR

RESTAURANTE BODEGAS
TRIANA



INFORMACIÓN Y RESERVAS:

ABRASADOR EL CORTIJO LA MARTINA
Telefono: **652 33 24 10**
E-mail: elcortijolamartina@gmail.com
Paseo García del Olmo s/n (Antequera)

ABRASADOR BODEGAS TRIANA
Telefono: **652 33 24 10**
E-mail: bodegastriana@gmail.com
C/Infante Don Fernando, 20 (Antequera)



CERCA DE 20 AÑOS DEDICADOS A HOSTELERÍA, CATERING Y RESTAURACIÓN. CONTAMOS CON RESTAURANTES DE ENSUEÑO PARA CELEBRAR ESAS FECHAS ESPECIALES Y QUE TODO SEA PERFECTO JUNTO A VUESTROS SERES QUERIDOS, COMPAÑEROS DE TRABAJO, AMIGOS... DONDE CADA DETALLE ESTA CUIDADO AL MÁXIMO PARA QUE TÚ Y LOS TUYOS UNICAMENTE OS PREOCUPÉIS DE DISFRUTAR.

EL CORTIJO LA MARTINA
RESTAURANTE | ASADOR

TELÉFONO DE RESERVAS E INFORMACIÓN 652 33 24 10

RESTAURANTE BODEGAS
TRIANA

MENÚ NÚMERO 1

49€
por persona

ENTRANTES AL CENTRO

A COMPARTIR PARA CADA 4 PERSONAS

GAMBAS BLANCAS DE HUELVA
PIMIENTOS DEL PIQUILO RELLENOS DE TERNERA AÑOJA
TORREZNOS CON VINAGRETA DE ENCURTIDOS Y CITRICOS
DUO DE JAMON IBERICO CEBO Y QUESO ANDALUZ
RODAJAS DE BERENJENAS AL ESTILO FRANCISCANA
y reducción de Pedro Ximénez

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

*A ELEGIR EN EL MOMENTO DE LA CONTRATACIÓN

ENTRECOT DE TERNERA AÑOJA A LA PIMIENTA VERDE
-
SECRETO IBERICO BRASA CON SU MOJO ROJO
-
BACALAO CONFITADO EN AOVE Y SALSA PIMIENTO PIQUILLO

BROCHE DULCE

TARTUFO NOCILLA Y VIRUTAS DE COCO

BEBIDA INCLUÍDA

CERVEZA, REFRESCOS, AGUA MINERAL, VINO BLANCO Y TINTO.

RESTAURANTE BODEGAS TRIANA

EL CORTIJO LA MARTINA RESTAURANTE | ASADOR

MENÚ NÚMERO 2

55€
por persona

ENTRANTES AL CENTRO

A COMPARTIR PARA CADA 4 PERSONAS

JAMÓN IBÉRICO DE AUTOR DE EXTREMADURA
GAMBAS BLANCA DE HUELVA COCIDA
PASTRAMI RELLENO DE PATÉ DE PERDIZ Y DÁTILES AL CAFÉ
FALSA CROQUETA DE CALABACÍN RELLENA DE BECHAMEL DE JAMÓN

PRIMER PLATO INDIVIDUAL

LOMOS DE LUBINA RELLENA DE BECHAMEL DE ESPINACAS
Y PARMENTIER DE GAZPACHUELO

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

BOULAT DE CERDO IBÉRICO AL CARBÓN
CON PATATA ASADA Y CHIMICHURRI

BROCHE DULCE

SOUFLÉ DE CHOCOLATE BELGA
servido caliente con bola de helado de vainilla

BEBIDA INCLUÍDA

CERVEZA, REFRESCOS, AGUA MINERAL, VINO BLANCO Y TINTO.

RESTAURANTE BODEGAS TRIANA

EL CORTIJO LA MARTINA RESTAURANTE | ASADOR

MENÚ NÚMERO 3

60€
por persona

ENTRANTE INDIVIDUAL 1

SERVIDOS EN UN MISMO PLATO. UN POCO DE CADA

SU POQUITO DE JAMÓN IBÉRICO DE AUTOR DE EXTREMADURA
4 UDS GAMBAS BLANCA DE HUELVA COCIDA
TOSTA CON ENSALADILLA LA MARTINA CON GAMBAS Y MAYONESA DE A.O.V.E.
TOSTA DE STEAK TARTAR DE TERNERA AÑOJA

ENTRANTE INDIVIDUAL 2

SERVIDOS EN UN MISMO PLATO INDIVIDUAL. UNO DE CADA

SAQUITO DE MARISCO CON SALSA AMERICANA
ALCACHOFA RELLENA DE CREMA DE PISTACHO
DÚO DE CROQUETAS IBÉRICAS
PIMIENTO RELLENO DE TROCINA DE AÑOJA

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

LOMO DE SALMÓN NORUEGO
A LA CREMA DE CHAMPIÑÓN Y POLVO DE PISTACHO
-
TOURNEDÓ IBÉRICO SOBRE CAMA DE RISOTTO DE BOLETUS

PRESA DE TERNERA AÑOJA AL CARBÓN CON PATATA ASADA Y CHIMICHURRI

BROCHE DULCE

SOUFLÉ DE CHOCOLATE BLANCO

BEBIDA INCLUÍDA

CERVEZA, REFRESCOS, AGUA MINERAL, VINO BLANCO Y TINTO.

RESTAURANTE BODEGAS TRIANA

EL CORTIJO LA MARTINA RESTAURANTE | ASADOR

EXTRAS

Café +2€

Cava +2€

Licores nacionales de sobremesa a precio de restaurante.

OBSERVACIONES

La bebida está incluida desde el inicio de la comida hasta la puesta del postre.

Los eventos en horario de almuerzo deberán dejar el salón libre antes de las 19:30h para la preparación del salón para las cenas.



EL CORTIJO LA MARTINA
RESTAURANTE | ASADOR

RESTAURANTE BODEGAS
TRIANA

INFORMACIÓN Y RESERVAS:
Telefono: **652 33 24 10**)