



POSTRES CASEROS

El postre no va al estómago, va al corazón.

MENÚ PEQUEÑO MARTÍN

Hasta 12 años · principal, postre y bebida. 15. Consúltanos.

CARTA DE VINOS

Como en casa, pero con mejor bodega.



CASA MARTÍN

TAPAS, VINO Y BRASA

Cocinamos sobre carbón, en parrilla Jónico Vulcano.

COSTA ADEJE · TENERIFE

EMBUTIDOS Y LATAS

Paletilla ibérica	13 / 21
<i>Cortada fina y jugosa. Curación lenta y sabor intenso.</i>	

Queso curado VG	9 / 14
<i>Leche cruda de oveja, curado en casa desde hace treinta años.</i>	

Pan a la brasa con tomate VG	5
<i>Pan de pueblo a la brasa con ajo, tomate rallado y aceite de oliva virgen extra.</i>	

Anchoas del Cantábrico	18
<i>Serie Oro de Codesa. Curadas en sal y limpiadas a mano. Con pan y aceite virgen extra.</i>	

Mejillones en escabeche	13
<i>La Briújula DOP, calibre mediano 12/16. Escabeche tradicional y mejillón carnoso. Con cebolla roja picada, para mojar pan.</i>	

Caballas canallas	16
<i>Felisa Gourmet. Lomos de caballa con curry y chile sobre tosta con tomate y cebolla. La versión 2.0 del bocadillo de vendimia.</i>	

Tarantelo de atún rojo	18
<i>Felisa Gourmet. El corte más jugoso y sabroso del atún rojo, con tomate, piparras picadas y emulsión de su aceite con vinagre de Jerez.</i>	

DEL MAR

Chipirones fritos con alioli de su tinta	15,5
<i>Crujientes por fuera y tiernos por dentro.</i>	

Langostinos al ajillo	15
<i>Con ajo laminado, guindilla y aceite de oliva. Para mojar pan.</i>	

Zamburiñas a la plancha	17
<i>Selladas a fuego vivo y aderezadas con ajo y perejil. Seis unidades.</i>	

EN FRÍO

Gazpacho VG	8,50
<i>Tomate maduro, pepino y pimiento triturados en frío cada mañana. Fresco y ligero.</i>	

Ensaladilla de mejillones en escabeche	10 / 16
<i>Patata cocida, mayonesa suave y el toque del escabeche junto a los mejillones.</i>	

Ensalada de tomate y cebolla roja VG	8,50
<i>Tomates de la isla, cebolla roja y aliño tradicional.</i>	

Ensalada de bonito	17
<i>Bonito confitado en casa, tomate, pepino, pimiento y cebolla roja.</i>	

Carpaccio de vacuno	17,5
<i>Lomo bajo madurado y braseado. Con palomitas de alcaparras, mayonesa trufada y queso curado.</i>	

HUEVOS Y TORTILLAS

Tortilla de bacalao con puerros	16
<i>Bacalao al punto de sal y puerro muy pochado, cuajados con huevo y jugosos por dentro.</i>	

Revuelto de morcilla	15
<i>Morcilla desmigada, piñones tostados y pimientos del piquillo, ligados con huevo.</i>	

Huevos rotos con chistorra	14,5
<i>Patata frita, huevos camperos rotos en la mesa y chistorra a la brasa.</i>	

Huevos rotos con paletilla ibérica	17
<i>Con láminas de paletilla ibérica sobre la patata y el huevo.</i>	

PARA COMPARTIR

Papas arrugadas con sus mojos VG	6
<i>Papa canaria cocida con sal, con nuestros mojos rojo y verde caseros.</i>	

Queso frito V	11
<i>Queso semiabumado empanado y frito al momento, con confitura de tomate casera.</i>	

Flor de alcachofa a la brasa VG	12
<i>Abierta en flor y terminada sobre las brasas: hojas tostadas y corazón tierno. Tres unidades.</i>	

Croquetas caseras	15
<i>Bechamel casera, cremosa por dentro y crujiente por fuera. De jamón, rabo de toro o setas. Seis unidades.</i>	

Pimientos de Padrón VG	11
<i>Fritos en aceite de oliva y con sal en escamas. Unos pican y otros no.</i>	

Morcilla de Burgos	7 / 13
<i>A la parrilla hasta que la piel cruje y el interior queda meloso.</i>	

Chistorra a la brasa	9
<i>Recién hecha sobre las brasas, jugosa y con un picante suave.</i>	

GUISOS

Callos a la madrileña	18
<i>A fuego lento con chorizo y morcilla, hasta que el caldo se liga solo. Receta de siempre.</i>	

Rabo de toro	24,50
<i>Guisado despacio en vino tinto con un toque de chocolate negro. Desbuesado y servido con su salsa.</i>	

Carrilleras de cerdo al vino tinto	22,50
<i>Muy tiernas, con salsa de vino y verduras reducida durante horas.</i>	

CARNES A LA BRASA

Medio pollo a la brasa	16,5
<i>A baja temperatura y terminado al carbón, embarrado con mojo rojo canario. Piel dorada y carne jugosa.</i>	

Secreto ibérico	23
<i>Corte muy jugoso del cerdo ibérico, marcado a fuego fuerte.</i>	

Entrecot de angus uruguayo	25
<i>Bife angosto, el corte tradicional del Río de la Plata. Tostado por fuera y al punto por dentro.</i>	

Solomillo a la brasa	29
<i>La pieza más tierna, hecha a la brasa al punto que pidas.</i>	

Solomillo salteado	26
<i>Puntas de solomillo a fuego vivo con setas KM0, tomates cherry y chimichurri casero.</i>	

Chuleta de novilla	49 / kg
<i>Animal joven y de maduración corta. Carne suave y de sabor limpio, para quien busca delicadeza.</i>	

Chuleta de vacuno mayor	60 / kg
<i>Vacas de larga vida, con grasa infiltrada y sabor intenso. Pregunta por la raza y la maduración del día.</i>	

Paletilla de cordero lechal al horno	29
<i>A baja temperatura hasta que se despeg a del hueso y terminada al borno. Sobre papas panaderas.</i>	

PESCADOS

Espeto de pulpo a la brasa	23
<i>Pata entera cocida despacio y terminada a la brasa. Tostada por fuera y melosa por dentro. Sobre puré de papa.</i>	

Bacalao confitado	18
<i>Lomo grueso de bacalao confitado en aceite de oliva, sobre papas panaderas.</i>	

ALÉRGENOS E INFORMACIÓN

VG Vegetariano · VG Vegano · Cuando figuran dos precios: media / ración.

En nuestra cocina pueden existir trazas de todos los alérgenos. Si tienes alguna alergia o intolerancia, avísanos antes de pedir.

PRECIOS EN EUROS, IVA INCLUIDO

EXTRAS Y GUARNICIONES

Servicio de pan con mojos y alioli	2,2	Salsa de queso roquefort	3,5
Salsa a la pimienta verde	3,5	Papas fritas caseras	4
Puré de papas	4	Verdura de temporada salteada	7