

Martin Berasategui

RESTAURANT MARTIN. SHANGHAI

Para compartir

To share

分享

Ración de Jamón Ibérico de Jabugo (60g) 380

Jamón Ibérico de Jabugo (Acorn-fed Iberian ham) (60g)

伊比利亚火腿 (60g)

Ración de Jamón Ibérico de Jabugo (30g) 200

Jamón Ibérico de Jabugo (Acorn-fed Iberian ham) (30g)

伊比利亚火腿 (30g)

Selección de ostras “Gillardeau N°2” abiertas al natural (unidad) 69

Selection of freshly opened oysters “Gillardeau N°2” (each)

鲜开法国吉拉多生蚝

Croquetas cremosas de Jamón Iberico de Jabugo (unidad) 15

Creamy Iberian Jabugo Ham croquetas (unit)

伊比利亚火腿球

Anchoas del Mediterráneo ligeramente empanadas y fritas 88

Deep fried mediterranean anchovies

炸特级凤尾鱼

Pimientos de piquillo confitados en aceite de oliva extra virgen 150

Confit Piquillo Peppers in extra virgen olive oil

西班牙 Piquillo 红椒

Patatas arrugas y mojo rojo canario 68

Canarian wrinkly potatoes with red mojo sauce

传统加那利群岛迷你土豆

Pulpo a la gallega 178

Octopus “gallego style” sweet Spanish paprika, olive oil and sea salt

传统八爪鱼配西班牙甜椒粉

Tabla de Ibéricos y quesos 220

Iberian cold cuts and cheese board

伊比利亚混合冷切

Caviar Malossol de Kaluga Queen (30g) 658

Caviar Malossol from Kaluga Queen (30g)

西伯利亚鲟鱼籽 Baer (30g)

Martin Berasategui

RESTAURANT MARTIN. SHANGHAI

Entrantes fríos y calientes

Cold and Hot appetizers

前菜

Terrina de foie gras e higos con reducci3n de Pedro Xim3nez y pan tibio de nueces 168

Foie gras and fig terrine with Pedro Xim3nez reduction and warm walnut bread

鹅肝无花果冻配浓缩 Pedro Xim3nez, 核桃面包

Ensalada tibia de bogavante, tu3anos y verdura con crema de lechuga y salsa yodada 218

Warm vegetable stalk salad with boston lobster, cream of lettuce and iodized sauce

主厨招牌蔬菜龙虾色拉

Esqueixada de bacalao 158

Cod fish salad of Catalan cuisine

传统西班牙鳕鱼色拉

Mousse de foie gras sobre tosta de brioche, mango y ensalada de hierbas 108

Foie gras mousse on brioche toast, mango, and herb salad

鹅肝慕斯芒果色拉

"Nuestra" ensaladilla rusa 138

"Our" Russian salad

秘制俄式色拉

Gazpacho de melocot3n con pan "tumaca" 88

Peach gazpacho with tomato bread

红桃冷汤配番茄面包

Foie gras asado con jugo de fruta de la pasi3n 186

Pan fried foie gras with passion fruit sauce

香煎鹅肝配热情果汁

Huevo con patata rota al aceite de oliva y emulsi3n ahumada 68

Soft egg with broken potatoes and smoked bacon cream

Soft egg 配土豆培根奶油汁

Torteloni rellenos de rabo de buey guisado en consom3 138

Braised oxtail tortelloni in consomm3

清汤牛尾饺

Sopa de pescado donostiarra 198

Fish soup, in the manner of San Sebasti3n

圣塞巴斯蒂安传统鱼汤

Martin Berasategui

RESTAURANT MARTIN. SHANGHAI

Pescados y mariscos

Seafood

海鲜

Salmón escalfado con espárragos y salsa tártara 210

Poached salmon with asparagus and tartar sauce

水嫩三文鱼配芦笋, 塔塔汁

Bacalao a la vizcaína 210

Vizcaya á cod

比斯卡亚鳕鱼

Plato de mariscos a la plancha 350

(½ bogavante, 1 cigala, 1 vieira, 1 gamba)

Mix seafood plate

(½ boston lobster, 1 langoustine, 1 scallop, 1 prawn)

混合海鲜盘 (龙虾. 鳌虾. 扇贝王. 明虾等)

Ventresca de atún con piperrada y jamón ibérico 268

Tuna belly with piperade and Iberian ham

金枪鱼腹配传统混合椒. 伊比利亚火腿

Vieras en su concha gratinadas al horno con una bechamel ligera 188

Scallops on the half shell baked au gratin with bechamel sauce

奶油白汁焗扇贝

Cigalas a la plancha 288

Pan fried Langoustine

香煎鳌虾

Lubina a la plancha con verduras de temporada y salsa de bogavante 158

Panfried sea bass with seasonal vegetables and lobster sauce

香煎海鲈鱼配时蔬龙虾汁

Martin Berasategui

RESTAURANT MARTIN. SHANGHAI

Carnes

Meat

肉类

Cochinillo asado 256

Roasted suckling pig

传统乳猪

Solomillo de ternera joven con hongos en su salsa 288

Veal tenderloin with porcini and its own sauce

小牛里脊配野生牛肝菌.原汁

Pieza de entrecôte con calabaza rellena de su puré y tomillo 388

Beef entrecote with its own purée stuffed pumpkin and thyme

西冷牛排配迷你南瓜

Chuletitas de cordero laqueadas con miel de romero y cítricos y verduras en escabeche 288

Lamb chops glazed with rosemary and citrus honey and marinated vegetables

羊排配蔬菜

Jarrete de ternera asado con su guarnición (30 minutos de espera) 428

Roasted veal shank with garnish (30 minute wait)

主厨特制小牛腱配香料土豆 (30 分钟左右)

Chuletón de buey a la parrilla con pimientos de piquillo confitados 888/KG

Grilled ox T-bone steak with confit Piquillo peppers

特级T骨牛排配西班牙红椒 /公斤

Pechuga de pollo de Hainan con pimentón de la Vera al carbón 138

Grilled Hainan chicken breast with pimentón de la Vera

炭煎海南鸡胸 (西班牙红椒粉)

Carrilleras de ternera guisadas en su salsa con puré de patata 198

Braised beef cheek with mash potato

焖牛脸肉配土豆泥

Manitas de cerdo rellenas de cebolla con puré de berza y membrillo 178

Stuffed pig's trotters with glazed onions, cabbage puree and quince

猪脚洋葱卷配绿菜泥

Cochinillo asado al estilo segoviano servido entero 1180

(disponible sobre reserva con 6 horas de antelación)

Whole roasted suckling pig in Segovian style

(by reservation only 6 hours before)

西班牙传统乳猪 (需要提前6小时预定)

Martin Berasategui

RESTAURANT MARTIN. SHANGHAI

Postres
Desserts
甜品

Flan cremoso de vainilla de Tahiti con espuma de fresas y arándanos frescos 80
Creamy Tahitian vanilla flan with strawberry foam and fresh blueberries
塔希提岛香草甜品配草莓, 新鲜蓝莓

Tiramisú 60
Tiramisu
提拉米苏

Torrija caramelizada de brioche casero ala canela y helado de azafrán 80
Caramelized homemade cinnamon brioche and Chocolate hazelnut ice cream
Torrija 配玉桂 brioche, 巧克力榛果冰淇淋

Souffle de chocolate caliente con helado de caramelo y canela 90
Hot chocolate souffle with caramel and cinnamon ice cream
热巧克力 souffle 配玉桂焦糖冰淇淋

Merenge helado 70
Frozen meringue
霜雪蛋糕

Gran degustación de quesos españoles con membrillo 198
Big Spanish cheese plate with quince paste
芝士拼盘

Tarta hojaldrada de manzana fina con su sorbete y Chantilly 188
Apple puff pasted tart with its own sorbet and Chantilly
传统苹果塔

Martin Berasategui

RESTAURANT MARTIN. SHANGHAI

Menú Tradición Española
西班牙传统套餐

Croquetas cremosas de Jamón Ibérico de Jabugo
Creamy Iberian Jabugo Ham croquetas
伊比利亚火腿球

“Nuestra” ensaladilla rusa
“Our” Russian salad
秘制俄式色拉

Lomo de merluza rebozado
Hake coated in batter
特色无须鳕

Carrilleras de ternera guisadas en su salsa con puré de patata
Braised beef cheek with mash potato
焖牛脸肉配土豆泥

Torrija caramelizada de brioche casero
Caramelized homemade brioche
传统西班牙家制Torrija

398 RMB por persona
398 RMB per person
398 RMB/位

Martin Berasategui

RESTAURANT MARTIN. SHANGHAI

Menu Loidi

Pulpo a la gallega

Octopus "gallego style" sweet Spanish paprika, olive oil and sea salt

传统八爪鱼配西班牙甜椒粉

Torteloni rellenos de rabo de buey guisado en consomé

Braised oxtail tortelloni in consommé

清汤牛尾饺

Huevo con patata rota al aceite de oliva y emulsión ahumada

Soft egg with broken potatoes and smoked bacon cream

Soft egg 配土豆培根奶油汁

Mousse de foie gras sobre tosta de brioche, mango y ensalada de hierbas

Foie gras mousse on brioche toast, mango, and herb salad

鹅肝慕斯芒果色拉

Cigalas a la plancha

Pan fried Langoustine

香煎鳌虾

Chuletitas de cordero laqueadas con miel de romero y cítricos y verduras en escabeche

Lamb chops glazed with rosemary and citrus honey, marinated vegetables

米其林三星羊排配蔬菜

Souffle de chocolate caliente con helado de caramelo y canela

Hot chocolate souffle with caramel and cinnamon ice cream

热巧克力 souffle 配玉桂焦糖冰淇淋

588 RMB por persona

588 RMB per person

588 RMB/位

Martin Berasategui

RESTAURANT MARTIN. SHANGHAI

Menu Joy

厉伟套餐

Botella de Cava Canals & Munne

Canals & Munne Cava's bottle

Canals & Munne Cava 一瓶

Anchoas del Mediterráneo ligeramente empanadas y fritas

Deep fried mediterranean anchovies

炸特级凤尾鱼

Selección de tapas del mar crudas, cocidas y marinadas

Raw, cooked and marinated sea Tapas selection

混合生. 熟. 腌制海品 Tapas

Sopa de pescado donostiarra

Fish soup, in the manner of San Sebastián

圣塞巴斯蒂安传统鱼汤

Plato de Marisco (Bogavante, cigalas, gambas, atún, almejas y vieiras)

Seafood plate (Lobster, langoustines, prawns, tuna, clams and scallops)

海鲜盘 (龙虾, 明虾, 吞拿鱼, 扇贝, 蛤蜊)

1280 RMB (Menu para 2 personas)

1280 RMB (menu for 2 people)

1280 RMB (可供两人)