

VINOS

JEREZ-XERES-SHERRY-MANZANILLA DE SANLÚCAR		€ COPA
Fino 10 años, Maestro Sierra	2,8/18b	
Fino Mantecoso 8 años, Emilio Hidalgo, 0,5L	32/bot	
Manzanilla Diatomists, 4,5 años, Bot. 0,375L, Sanlúcar Bda.	14/bot	
Manzanilla Gabriela 10 años, Sanlúcar Bda.	2,8/19b	
Manzanilla Maruja pasada en rama 16 años, Bot. 0,5L	40/bot	
Amontillado 16 años, Sanlúcar Bda. Bota RÍO	4,5	
Amontillado Tío Diego 16 años, Valdespino	5,9	
Palo Cortado 15 años, Isabelita, Bota Casa Martín	4,5	
Palo Cortado 20 años, Cayetano del Pino	5,9	
Oloroso 15 años, Maestro Sierra	3,5	
Medium, Amontillado u Oloroso Diatomists, Bot. 0,375L	20/bot	
Moscatel dorado dulce	2,5	
Cream / Pedro Ximénez Dulce CZ, Jerez	2,5/4,5	
Vermut / Vermut sin alcohol / Vino naranja	2,5	
MONTILLA-MORILES (VARIEDAD PEDRO XIMÉNEZ)		€
Fino Pasado 14 años, Bodega La Inglesa, Bot. 0,5L	45/bot	
Amontillado 20 años, Bodega La Inglesa, Bot. 0,5L	40/bot	
Pedro Ximénez Joven Dulce	2,6	
BLANCOS DE ANDALUCÍA		€ COPA
Palomino Sotovelo, bajo velo de flor, fermentado en bota, Pago Balbaina (Jerez)	4,5/24b	
Palomino Valdespino, bajo velo de flor, fermentado en bota, Viña Macharnudo Alto, (Jerez)	24/bot	
Chardonnay Miguel Domecq (Jerez)	18/bot	
Vidueños Ignotus, crianza en bota, Regantío Viejo (Arcos de la Fra.)	24/bot	
Perruna Lagar de Ambrosio, Ecológico (Olvera)	18/bot	
Palomino Fabio Montano (Prado del Rey)	2,8/17,5b	
Pedro Ximénez seco Insensatos Wine, Viña El Barco (Montilla)	4,5/24b	
Verdejo, Pérez Barquero (Montilla)	3,5/19b	
Semidulce Palomino, Riesling, Paez Morilla (Arcos de la Fra.)	2,5	
TINTOS DE ANDALUCÍA		€ COPA
Entrechuelos Joven, Miguel Domecq (Jerez de la Fra.)	3,2/18b	
Petit Verdot, Bodega Campestral (Arcos de la Fra.)	24/bot	
Quadis Rojo, 11 meses barrica, Barbadillo (Arcos de la Fra.)	3,5/19b	
100% Tempranillo Baética Munda, Ramos-Paúl (Ronda)	4,5/24b	
Ramos Paúl año 2006, Ramos-Paúl (Ronda)	50/bot	
ESPUMOSOS BURBUJA FINA		€
Rosado Ancestral, 9 meses, Campestral	4,5/20b	
Imperial, 55 meses, 2018, Gramona 1881, Corpinnat, Bot. 0,75L/1,5L	50/95	
III Lustros, 89 meses, 2015, Gramona 1881, Corpinnat, Bot. 0,75L	69/bot	
CERVEZAS		€
1/3, 0,0 1/3, Sin gluten 1/3 / Alhambra 1925	2,6/3	
Caña / Copa Victoria (Estación de verano)	1,8/2,6	
IPA, Pale Ale / Dubble	3,2/3,6	
REFRIGERIOS		€
Tinto de verano	2,6	
Naranja, limón, Coca-Cola, Aquarade, Lipton, zumo piña	1,9	
Agua Solán de Cabra 0,5ml / Agua con gas 0,33ml	2	

APERITIVOS

QUESOS ARTESANOS GRAZALEMA		€
Tapa semi cabra payoya	3,2	
Tapa curado cabra payoya	3,5	
Tapa mezcla curado cabra payoya y oveja merina	3,8	
Tapa curado oveja merina	3,8	
Tabla pequeña 1. Semi cabra payoya, semi mezcla cabra payoya y oveja merina	9,9	
Tabla pequeña 2. Curado cabra payoya y curado oveja merina	12,5	
Tabla grande Cuatro Estilos de Grazalema	19,9	
QUESO INTERNACIONAL		€
Gouda cabra, 24 meses (Holanda)	5	
Tabla internacional 6 quesos 4 de Grazalema, 1 del país y 1 de Holanda	24	
IBÉRICOS GRAZALEMA		€ TAPA
Tapa jamón ibérico de bellota / Tabla	6/19	
Tapa caña de lomo ibérica de bellota / Tabla	6/19	
Tapa salchichón o chorizo ibérico de bellota / Tabla	3/9,9	
Morcilla Grazalema	3	
Carne mechada ibérica	4,2	
Chicharrones	4,2	
Tabla de ibéricos	19,90	
DE LA HUERTA ECOLÓGICA		€
Combinar con lata de ventresca (Precio lata aparte)		
Tomate ecológico de Málaga con AOEVE	7	
Pimientos asados de Málaga	7	
SALAZONES DE BARBATE		€
Tapa de hueva Maruca / Tapa de mojama de atún	7/5	
Tabla pequeña de hueva Maruca y mojama	12	
CONSERVAS DE BARBATE		€
Mejillones en escabeche Herpac	5,5	
Mejillones en escabeche La Brújula	8,9	
Ventresca de atún Herpac	5,9	
Ventresca de atún rojo Petaca Chico	16	
Tarantelo de atún rojo salvaje de almadraba	9,9	
Sardinillas La Brújula	7	
Huevas de caballa Herpac	6	
Anchoas cantábricas Santoña	24	
PATÉS CON TOSTITAS		€
Perdiz roja ó brandada bacalao ó setas trufa blanca	7,5	
Cerdo ibérico Guijuelo premium ó Cierva al Oporto	10/8	
Hummus garbanzo ó Mojama Barbate	7	

¿QUÉ COMEMOS?

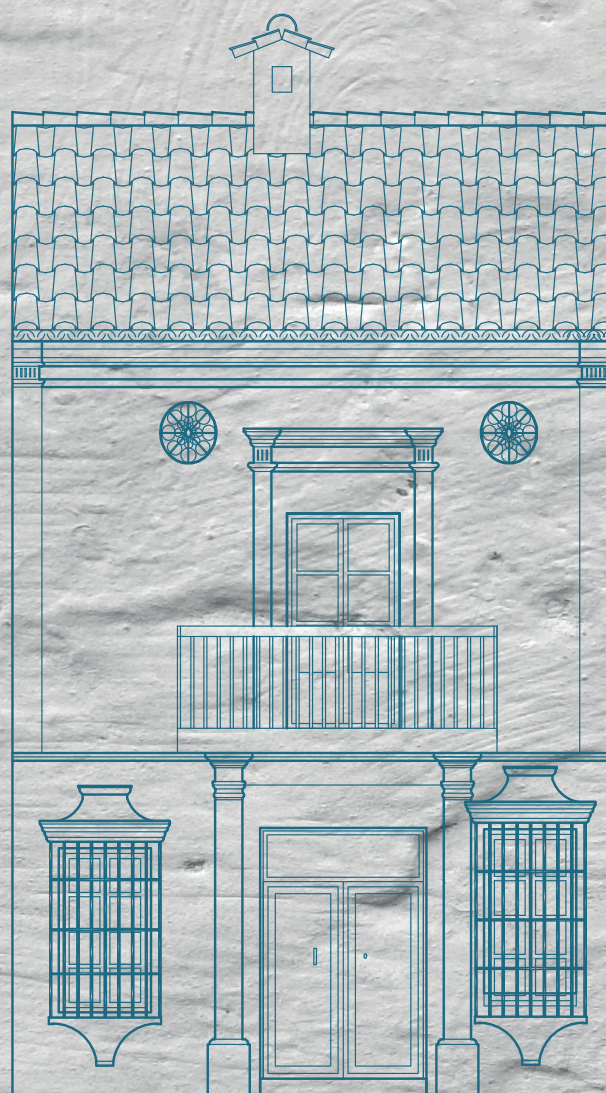
MARTINITOS Mollete de Grazalema pequeño Y REGAÑÁS		€
Carne mechada ibérica con AOEVE	3,9	
Queso semi cabra payoya con AOEVE	3,6	
Atún ahumado Barbate ó Lomo cerdo manteca ó Pringá	4	
Sardinas anchoadas	3,6	
Morcilla Grazalema	3,5	
Pimiento piquillo y queso / Pimientos asados y queso	3,6	
Regañá boquerones ó anchoas ó sardinas ó atún ahumado	5,9	
TOSTAS CALIENTES		€
Especial Casa Martín	9,9	
Casa Martín vegetariana	8,9	
Sobrasada ibérica de bellota, queso de cabra de Grazalema y miel de Grazalema	9,9	
Rulo cabra Payoyo, miel de Grazalema y poleo	9,9	
Queso azul Payoyo y ventresca de Barbate	9,9	
Crema queso Payoyo y carne mechada ibérica	9,9	
Morcilla Grazalema y queso semi curado Grazalema	8,9	
Chicharrones Grazalema, queso artesano fundido y orégano	9,9	
Carrillada ibérica al Oporto y queso artesano fundido	12,9	
Rabo de toro y rulo de cabra Payoyo	12,9	
CAZUELITAS CALIENTE DE BARRO (Individual) Y MÁS		€
Huevo de campo, habitas baby y jamón ibérico	9,9	
Huevo de campo, jamón ibérico y queso de cabra	8,9	
Pisto ecológico, huevo campo y queso cabra payoya	8,9	
Lomo de cerdo en manteca, huevo y jamón	8,9	
Carrillada ibérica al oporto	16,9	
Alcachofas con papas / Garbanzos con acelgas	8,5	
Tortillita queso payoyo o tortillita de chips premium	6,9	
Spanish omelette burger ó Alcachofa burger	12,5	
DEL OCÉANO ATLÁNTICO		€
Sashimi atún rojo salvaje de almadraba de Barbate	24	
Tartar atún rojo salvaje de almadraba de Barbate	24	
POSTRES		€
Yogur de cabra con miel	4	
Turrón de chocolate blanco o negro	4,5	
Pedro Ximénez NOE 50 años, González Byass	10 ^{copa}	
Espresso / café o descafeinado con leche	1,8/2	
VARIOS		€
Gilda, pintxo vasco / Bolsa patatas chips premium	2	
Bolsa de picos o rebanada de pan	0,35	
Regañás de pan de cristal	1,5	
IMPORTANTE. si es sensible a algún alérgeno pregunte al camarero, le dará la información que proceda. gracias.		



Casa Martín

1920

Graza lema



PLAZA ESPAÑA 18,
síguenos en instagram

#casa_martin_1920

CASA MARTÍN 1920
HACEDOR@
de FELICIDAD