

La presente PROPUESTA de SERVICIO se realizará bajo las siguientes premisas:

PRECIOS

- Todos los precios indicados incluyen el correspondiente IVA.
- El servicio incluye las botellas de agua y un máximo de tres consumiciones de bebida por comensal. Una vez superadas estas dos consumiciones el resto serán abonadas por separado.

CONDICIONES DEL SERVICIO

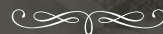
- Si el cliente se retrasara más de 30 min., sin previo aviso, nos reservamos el derecho de anular la reserva.
- El menú será el mismo para todos los comensales y para un mínimo de 4 personas (sin incluir niños).
- En el caso de que alguno de los comensales tuviera algún tipo de alergia, es necesario que nos lo comunique previamente.
- La mesa será asignada en función de las condiciones del servicio.

FORMA DE PAGO

- El importe a pagar será abonado en el restaurante tras la consecución del servicio.
- Para grupo superiores a 20 personas será exigido un pago por adelantado de 10 € por comensal en concepto de señal y deberá ser abonado al menos 72 horas antes de la consecución del servicio.
- El importe será descontado del total de la factura final el día del servicio. En caso de cancelación de la reserva con menos de 48 horas de antelación o de no presentarse el grupo, la cantidad entregada en concepto de señal no será reembolsable.
- En caso de reducción en el número de comensales comunicada con menos de 24 horas de antelación, el importe correspondiente a los comensales cancelados podrá no ser reembolsado.

M&T

Mar y Tierra



MONTECARMELO

Avda. Monasterio El Escorial, 6.
28049 Madrid. Tfno.: 917 370 457

CHAMARTÍN

C/ Oruro, 11. 28016 Madrid.
Tfno.: 910 592 215

SAN BLAS - CANILLEJAS

C/ Albasanz, 68. 28037 Madrid.
Tfno.: 910 059 011

info@restaurantemarytierra.es
www.restaurantemarytierra.es

M&T

Mar y Tierra

Ofertas
Gastronómicas

— 2026 —

OFERTA GASTRONÓMICA

OPCIÓN A

Para empezar

Queso tostado de oveja con picos artesanos

Para compartir

Cecina de Angus con almendras
tostadas y AOVE arbequina

Nuestra ensaladilla con ventresca de atún

Sam de langostino en tempura, rebozado
en panko y cubierto de salsa sweet chilli
con sésamo de waasabi

Principal a elegir

(mínimo 2 personas por cada tipo de paella)

Arroz del señorito

Carrillera de ternera al Pedro Ximénez
con parmentier de patata

Bacalao de Islandia gratinado
con alioli de pimentón

Para terminar

Nuestro surtido de postres de la casa

Bebidas

Cerveza, refrescos y agua Solán de Cabras

VINO TINTO a elegir

Rioja Finca San Martín Crianza
Ribera del Duero Bela

VINO BLANCO

Rueda Montespina

Cafés e infusiones

Presupuesto por persona

45€

IVA INCLUIDO

COPAS: 8€ • ESPECIALES: 9€ • PREMIUM: 10€

OFERTA GASTRONÓMICA

OPCIÓN B

Para empezar

Cucharita de tartar de salmón aliñado con mayokimchee

Para compartir

Tomate rosa relleno con crema de burrata
al aroma de albahaca

Rabitas de calamar nacional a la andaluza
con huevo y sal de trufa

Flor de alcachofa confitada a baja temperatura
con salsa romesco y parmesano

Principal a elegir

(mínimo 2 personas por cada tipo de arroz)

Arroz de pato, puerros y ajos tiernos

Arroz meloso de pulpo y langostinos

Steak tartar

Entrecot de vaca madurada con patatas y pimientos de padrón

Lubina a la sal sobre tomate concasse y salsa tártara

Chipirones a la plancha con cebolla caramelizada,
puntos de alioli y patitas rebozadas al centro

Para terminar a elegir

Brownie de chocolate con nueces y helado de pistacho

Tarta de queso

Bebidas

Cerveza, refrescos y agua Solán de Cabras

VINO TINTO a elegir

Rioja Martínez Lacuesta Cuveé
Ribera del Duero Pago de los Capellanes Roble

VINO BLANCO a elegir

Rueda La Caprichosa / Albariño Martín Códax

Cafés e infusiones

Presupuesto por persona

55€

IVA INCLUIDO

COPAS: 8€ • ESPECIALES: 9€ • PREMIUM: 10€

OFERTA GASTRONÓMICA

OPCIÓN C

Para empezar

Gilda de gordal con su piparra y anchoa del Cantábrico

Para compartir

Jamón ibérico de bellota D.O Guijuelo

Puerro gratinado relleno de gambas

Pulpo a la plancha con parmentier de patata

Almejas a la marinera

Principal a elegir

(mínimo 2 personas por cada tipo de arroz)

Arroz de carabinero

Arroz meloso de rabo de toro y shiitake

Taco de solomillo de vaca a la plancha con patatas

T-Bone de ternera (pieza de 1kg para cada dos)

Pixín al horno con refrito de ajos

Tataki de atún rojo

Para terminar a elegir

Tarta fina de manzana con helado de vainilla

Torrija caramelizada con helado de avellana

Bebidas

Cerveza Mahou, refrescos y agua Solán de Cabras

VINO TINTO a elegir

Rioja Luis Cañas Reserva
Ribera del Duero Emilio Moro

VINO BLANCO a elegir

Rueda Javier Sanz / Albariño Terras Gauda

Cafés e infusiones

Presupuesto por persona

60€

IVA INCLUIDO

COPAS: 8€ • ESPECIALES: 9€ • PREMIUM: 10€