

RESTAURANTE

Las Mariquillas

*No existe modernidad sin
una buena tradición*



Entrantes fríos

NUESTRAS REGAÑÁS

De ensaladilla de gamba roja	4,70€
Base de pan crujiente, ensaladilla de gamba roja y anchoa 00 del Cantábrico	
De pulpo al ajillo	4,70€
Base de pan crujiente, crema de queso trufada, pulpo y ali-oli de ajo negro de las Pedroñeras	
De atún rojo y foie	5,00€
Base de pan crujiente, tartar de atún rojo y mango con virutas de foie rallado	
De steak tartar y yema curada	5,00€
Base de pan crujiente, espuma de patata, steak tartar de vaca premium y yema de huevo curada en soja	

Carpaccio de gamba roja	16,00€
Elaborado en casa, aliñado con aceite de sus cabezas y un toque asiático	
Carpaccio de Picanha de Angus madurada	17,00€
Elaborado en casa, con yema curada y parmesano rallado	
Tabla de embutidos ibéricos y queso manchego	20,00€
Embutidos Arturo Sánchez elaborados con pluma, secreto y presa de cerdos bellota 100% acompañados de queso "Pago de la Jaraba"	
Jamón de bellota 100% Ibérico "ALJOMAR"	29,00€
Premio al mejor jamón bellota 2023.	

SELECCIÓN DE GILDAS

De queso semicurado y anchoa	2,50€
Gilda de queso semicurado, aceituna rellena de anchoa, filete de anchoa, piparra y pimienta roja en aceite de oliva	
De piparra y boquerón	2,50€
Gilda de boquerón, con aceitunas rellenas de anchoa y piparra en aceite de oliva	
De aceituna gordal, atún y cebolla	2,50€
Gilda de aceituna gordal, atún, cebollita, pimienta de piquillo y piparra en vinagre	

NUESTRAS CONSERVAS DE SANTOÑA

Berberecho al natural 15/20	25,00€
Berberecho al natural 20/30	15,00€
Navajas al natural	7,00€
Mejillones en escabeche 6/8	18,00€

Ensaladas

Ensalada Mariquillas Tomate raf, lechuga seleccionada, cebolla tierna, pepino, olivas y aceite de oliva virgen extra (Pago de la Jaraba)	8,00€
Ensalada de perdiz escabechada Con perdiz escabechada deshuesada, mango macerado en aceite de oliva y vinagre de Jerez	12,00€
Ensalada de salmón ahumado y huevo Con salmón ahumado a las dos maderas, pesto de albahaca con pistacho y huevo a baja temperatura	13,00€
Ensalada con burrata y anchoas 00 Tomate rosa, anchoas 00 de Santoña, burrata de queso de cabra, membrillo, espuma de agua de tomate y parmesano	14,00€
Ensaladilla de gamba roja con su carpaccio Elaborada a base de gamba roja y acompañada de su carpaccio, huevas y regañás	13,00€

Entrantes calientes

Croqueta de cecina de Angus Con textura cremosa acompañada de queso trufado	2,80€
Croqueta de chuleta rubia Gallega NUEVO Con textura cremosa acompañada de Ali-oli de asadillo	2,80€
Espárrago confitado a la brasa SOLO EN TEMPORADA D.O.P. NAVARRA, con crema de setas/foie, parmesano y velo de picanha de Angus	6,00€
Alcachofa con gamba roja a la parrilla SOLO EN TEMPORADA Alcachofa de temporada aliñada con aceite y mahonesa de gamba roja	6,00€
Vieira gratinada Con toque de azafrán y parmesano	7,50€
Queso camembert a la parrilla Braseado con especias acompañado de praline de pistacho	14,00€
Tataki de Vaca Madurada Carne de vaca Simmental con wakame y salsa Hoisin	27,00€
Almejas a la brasa Japónica fresca braseada en parrilla con ajillo a la andaluza	18,00€
Carabineros al ajillo con huevo de corral Pide más pan... Lo vas a necesitar	33,00€
Fritura de gamba blanca Crujientes con huevo a 145'5 FARENHEIT	16,00€
Tuétano a la brasa con tartar de atún rojo Tuétano caramelizado con tartar de atún rojo (Ricardo Fuentes), mango y patatas	21,00€
Sartén de huevos, mousse de foie y champiñón, trufa y queso parmesano En homenaje a Abraham García (Restaurante Viridiana)	14,00€

Lomo de orza	6,00€
Receta artesanal de la casa	
Torreznos de Soria	11,00€
Lingotes de cerdo jugosos acompañados de ali-oli ajo asado	
Chorizo	2,50€
Receta artesanal de la casa	
Morcilla	2,50€
Receta artesanal de la casa	

Del mar a la brasa

Calamar nacional a la Riojana	23,00€
Calamar braseado, patatas y salsa riojana	
Lomo de Rodaballo	23,00€
A la brasa acompañado de puerro en tres texturas: crema, frito y confitado	
Pulpo XXL a la parrilla	24,00€
con espuma de patata trufada y aceite de pimentón de la vera	
Parpatana de atún rojo salvaje	19,00€
Parte noble del atún acompañada de patata asada y verduritas	
Rape a la brasa	33,00€
Acompañado con velouté de marisco, almejas y parmesano	
Zamburiña a la parrilla	2,80€/ud
Asada en su propio jugo	
Gamba roja de Huelva	6,00€/ud
Sobran los comentarios...	

Arroces y guisos de la tierra

Arroz Mariquillas	14,00€
Arroz de gamba roja, rape y almejas	18,00€
Arroz de carabinero y chipirón	22,00€
Arroz de bogavante y rape	23,00€
Arroz de paletilla de cordero	19,00€
Arroz de costilla de cerdo al Bourbon y curry rojo	16,00€
Arroz de ventresca de atún rojo	21,00€
Arroz de matanza	15,00€
Arroz de picanha de Angus madurada	20,00€
Arroz negro meloso de zamburiña y carpaccio de gamba roja	18,00€
Gazpacho manchego	16,00€
Gazpacho marinero	16,00€

Rincón carnívoro

El trabajo que realizamos con el proceso de maduración de nuestras carnes intensifica el aroma y potencia su sabor adquiriendo con ello una mayor jugosidad

Chuleta de cerdo Ibérico madurada	16,00€
Procedente de cerdo de bellota. Corte de 250Gr ideal para NO compartir	
Chuletillas de cordero	14,00€/28,00€
Siempre frescas	
Paletilla de cordero	19,00€
24 horas a baja temperatura, se deshace...	
Costillas de vaca rubia Gallega	46,00€/kg
Con 30 días de maduración, cocinadas a baja temperatura bañadas en demi-glaze	
Entrecot con hueso de rubia Gallega	46,00€
Al igual que el buen vino, es una carne llena de matices. No apta para principiantes. Todos los cortes de 600GR	
Entrecot Black Angus Americano	12,00€
Exquisito corte de primera calidad, con gran cantidad de grasa infiltrada que le confiere un delicioso sabor, muy tierno y jugoso	
	100gr
Entrecot de vaca Simmental	6,00€
De procedencia Alemana. Selecto corte de contenido en grasa moderado	
	100gr
Chuletón de vaca Simmental	8,00€
Con pasaporte Suizo (Valle del Rio Simmen, Alpes Suizos). Los cortes oscilan entre 1 Kg/2Kg. Es una carne perfecta para compartir	
	100gr

GUARNICIONES 6,00€ cada guarnición

- Patatas con huevo
- Pisto manchego
- Crema de setas, foie y shitake a la brasa
- Verduras asadas al carbón
- Patata asada, asadillo y queso gratinado
- Ensalada fresca

Menú infantil 17,00€

- Pollo rebozado casero
- Salchichas
- Patatas fritas

INCLUYE UNA BEBIDA
Y HELADO CON SORPRESA



COMPLEMENTOS

Pan y aperitivo del chef Distintas variedades de pan de hogaza acompañado de aperitivos elaborados en la casa y aceite de oliva virgen extra Pago de la jaraba Perfecto para empezar la mesa.	2,00€/pax
Pan sin gluten Barra de 100gr	1,80€
Ali oli de la casa Elaborado a base de ajo asado	1,30€
Hogaza multicereal 90gr.	1,50€
Hogaza de chía 90gr.	1,50€
Hogaza de masa madre 90gr.	1,50€

Dulce tradición

Tarta de queso Al horno, elaborada con queso Pago de la Jaraba	7,50€
Tarta de pistacho Al horno, con pistacho ibérico y queso cremoso	7,50€
Cremoso de tiramisú Elaborado con café arábica 100%	7,00€
Flan de queso Leche, azúcar, queso y muchos huevos	6,50€
Piña braseada en almíbar Tataki de piña, helado de coco y crumble de canela	8,00€
Gofre a la parrilla Horneado a la brasa, helado de frambuesa y chocolate blanco	8,00€
Torrija brioche caramelizada Casera con pan brioche acompañada de helado de crumble de manzana, pistacho, chocolate blanco y fresa	8,00€
Natillas de Oreo Las tradicionales con un toque de galleta Oreo	7,00€



Síguenos en instagram



lasmariquillasrestaurante_ab

Restaurante

Gastronomía manchega

Albacete, P. de los Estudiantes s/n

Reserva tu mesa - 967043304



Y COMPARTE TU EXPERIENCIA CON NOSOTROS



Las Mariquillas

La cocina de siempre



📞 656 46 44 07

P. de los Estudiantes, s/n
ALBACETE