

RESTAURANTE

Las Mariquillas

*No existe modernidad sin
una buena tradición*



Nuestras Regañás

Pequeños bocados con carácter. Tradición en formato corto

Regañá de gamba roja y anchoa

Ensaldilla cremosa de gamba roja sobre pan crujiente. Rematada con anchoa 00. Un bocado que no falla.

4,70€

Regañá de pulpo al ajillo

Pulpo a la brasa con alioli suave de ajo negro y crema de queso trufado. Fuerte y delicada a la vez.

4,70€

Regañá de atún rojo y foie

Tartar de atún con mango y virutas de foie rallado. Fresco, goloso y con equilibrio.

5€

Regañá manchega

Emulsión de pisto con miel, lomo de orza de elaboración propia y alioli de ajo negro. Marcada con soplete para redondear aromas.

4,70€

Entrantes fríos

La calma antes del fuego

Jamón de bellota 100% ibérico

Cortado a cuchillo. Ibérico del bueno, con grasa que se deshace.

29€

Bendito Pago

Queso manchego curado Pago de la Jaraba, alioli dulce y pan frito crujiente. Un bocado serio y sabroso.

14€

Carpaccio de picanha madurada

Picanha de Angus cortada fina y aliñada al momento.

17€

Yema curada, parmesano, pimienta y aceite del bueno. Sin secretos.

Ensalada Mariquillas

Tomate raf, pepino, cebolla tierna y olivas. Frescura crujiente, aliño con intención y el sello de la casa.

8€

Ensalada de perdiz escabechada

Perdiz deshuesada, escabeche suave y mango macerado. Contraste afinado. La favorita, y no solo por costumbre.

12€

Ensalada de salmón y huevo

Salmón ahumado a dos maderas, pesto de albahaca y huevo poché. Corona con espuma de tomate clarificado. Texturas suaves, sabor que se alarga.

13€

Ensalada de burrata y anchoas 00

Tomate rosa, anchoas de Santoña y burrata de calidad. Corona con espuma de tomate clarificado. Salino, dulce y cremoso. Todo en su sitio.

14€

Ensaladilla de gamba roja con su carpaccio

Gamba roja en doble textura. Cremosa, fresca y con intención. Un fijo en la mesa.

13€

Atún rojo marinado

Soja dulce y sake, acompañado de maíz crujiente y una espuma cítrica de aguacate y lima.

21€

Carpaccio de atún rojo

Láminas finas de atún con granizado de piparra, que aporta frescor y un toque picante suave, rematado con tomate seco.

17€

Gildas, a lo nuestro

Bocados con salero, vinagre y vicio. De los que abren boca... y otra ronda

Gilda de queso semicurado y anchoa

Boquerón en vinagre, piparra y aceituna rellena. Fresca, ácida y directa.

2,50€

Gilda de boquerón y piparra

Con perdiz escabechada deshuesada, mango macerado en aceite de oliva y vinagre de Jerez.

2,50€

Gilda de aceituna gordal, atún y cebolla

Atún, cebolla encurtida, pimiento de piquillo y piparra sobre aceituna gordal. Potente, jugosa y con chispa.

2,50€

Entrantes calientes

Aquí empieza el fuego. Y lo que viene, viene fuerte

Croqueta de cecina de Angus

Cecina curada, bechamel suave y rebozado fino. La trufa va en su sitio, sin robar protagonismo.

2,80€

Croqueta de parpatana de atún rojo

Bechamel cremosa y corte noble de atún rojo guisado. Con rebozado crujiente y punto de melosidad en boca.

2,80€

Bocados de queso frito manchego

Tradición manchega en forma de croqueta, con emulsión de pisto y un toque dulce de arándanos.

13€

Espárrago confitado a la brasa DE TEMPORADA

De Navarra, braseado y con crema de setas y foie. Parmesano y velo de picanha madurada por encima.

6€

Alcachofa con gamba roja a la parrilla DE TEMPORADA

De temporada, con gamba roja marcada y un aliño que no se entromete. Sabe a lo que tiene que saber.

6€

Vieira gratinada

Al horno con toque de parmesano y azafrán.

7,50€

Almejas a la brasa

Japónica fresca a la brasa. El punto de ajillo y el fuego hacen el resto.

18€

Carabineros al ajillo con huevo de corral

Rojos, jugosos y con huevo que pide pan. De esos platos que no se discuten.

33€

Tuétano a la brasa con tartar de atún rojo

Grasa y frescor en equilibrio. Tuétano caramelizado, atún, mango y patata para rematar.

21€

Sartén de huevos, mousse de foie, champiñón, trufa y parmesano

Homenaje a Viridiana. Denso, sabroso y sin medias tintas.

14€

Incremento de 0,10€ servicio en terraza

Precios con IVA incluido

Lomo de orza

Receta de la casa. Tierno, jugoso y con todo el sabor de siempre.

8€

Torreznos de Soria

Lingotes crujientes por fuera, jugosos por dentro. Con alioli de ajo asado y maíz ahumado para hacerlo aún más indecente.

12€

Del mar a la brasa

Brasa, punto justo y el mar en primer plano

Zamburiña a la parrilla

Asada al momento y servida en su jugo. Con el toque justo de brasa.

2,80€/ud

Calamar nacional a la riojana

Calamar tierno a la brasa, con patata y fondo riojano. Sabor directo pasado por fuego.

23€

Pulpo XXL a la parrilla

Firme, marcado y con ese humo suave que lo redondea. Espuma de patata trufada y aceite de pimentón para no dejarlo solo.

24€

Lomo de rodaballo

Jugoso y limpio, hecho al punto. Guarnición de puerro en crema, confitado y crujiente.

23€

Lomo de lubina al josper con piparras y boniato

Directa de Aquanaria. Se acompaña de una emulsión de piparras encurtidas y crema templada de boniato asado con queso feta.

24€

Parpatana de atún rojo salvaje

Corte noble del atún, jugoso y con fondo. Guarnición de verduras pasadas por brasa.

19€

Arroces y guisos de la tierra

De fondo, cuchara y fuego lento. Para quedarse un rato más

Arroz Mariquillas

Pollo y conejo con fondo casero de la casa. El sabor de siempre, cocinado como se merece.

14€

Arroz de gamba roja, rape y almejas

Gamba roja, rape y almejas. Fino, sabroso y con todo lo que nos representa.

18€

Arroz de carabinero y chipirón

Intenso, limpio y con fondo de mar. El carabinero lo cambia todo.

22€

Arroz de bogavante y rape

Melosidad y fuerza. De los que no se olvidan.

23€

Arroz de paletilla de cordero

Cordero cocinado a fuego lento y arroz que lo recoge todo.

19€

Arroz de costilla de cerdo al bourbon y curry rojo

Foie, reducción de bourbon y un toque de descaro. Puro vicio.

16€

Arroz de picanha de Angus madurada

Picanha (corte noble de la vaca) braseada, madurada y fondo potente.

20€

Arroz de tataki de vaca madurada y tuétano caramelizado en brasa

Toque asiático con fondo de carne y hueso. Potente y goloso.

24€

Incremento de 0,10€ servicio en terraza

Precios con IVA incluido

Arroz negro de zamburiña y carpaccio de gamba roja

Mar y textura. Cremoso, elegante y con final largo.

18€

Gazpacho manchego

De monte y tradición. Con todo el sabor de antes.

16€

Gazpachos marineros

Como el clásico, pero con alma de mar. Ligero, sabroso y para repetir.

16€

→ Los arroces requieren su tiempo.

Pregunta al personal si hoy el fuego nos lo permite.

Rincón carnívoro

Maduración, corte y punto

Chuleta de cerdo Ibérico madurada

Braseado al punto para mantener jugosidad y textura. Acompañada de guarnición.

6€/100gr

Chuletillas de cordero

Cordero fresco, marcado en brasa. Tiernas, sabrosas y al momento.

14€/28€

Paletilla de cordero

Cocción a baja temperatura durante 24 horas. Se presenta con guarnición, melosa y con su propio jugo.

19€

Costillas de vaca rubia Gallega

Cocción a baja temperatura, braseada y acabada en demi-glace de Px. Potencia y ternura en equilibrio.

25€

Carnes de maduración controlada

Chuleta Gallega Nacional Juan Navarro Selección

Braseada al punto, jugosa y con carácter.

10€/100gr

Entrecot de lomo bajo Juan Navarro Selección

Corte equilibrado, sabor intenso y elegante.

9€/100gr

Entrecot Angus de Bellota Juan Navarro Selección

Textura fina, buena infiltración y gran sabor.

11€/100gr

Chuletón DIAMANTE Juan Navarro Selección

Con hueso y carácter. Corte grande pensado para compartir.

10€/100gr

Guarniciones

7€ cada guarnición

Yema curada, patata crujiente y cebollino

Verduras confitadas a la brasa

Espuma de queso, mango y encurtidos

Pisto manchego con huevo poché

Crema de foie y setas

Patatas con huevo

Ensalada fresca

Patata asada, asadillo, queso y huevo

Menú infantil

17€

Hamburguesa de ternera
o contramuslo
Queso
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.

Hogaza de chía 1,20€
70gr.

Hogaza multicereal 1,20€
70gr.

Hogaza de masa madre 1,20€
70gr.

Ali oli de la casa 1,30€
Elaborado a base de ajo asado.

Pan sin gluten 1,80€
Barra de 100gr.

2€/pax

Síguenos en
instagram



lasmariquillasrestaurante_ab

Restaurante
Gastronomía manchega
Albacete, P. de los Estudiantes s/n
Reserva tu mesa - 967 043 304

Dulce tradición

Final dulce, sin exagerar. Caseros, con mimo y con algo que contar

Tarta de queso

Horneada, cremosa y con queso de oveja de La Jaraba.
Sin adornos, sin prisas.

7,50€

Tarta de pistacho

Al horno, con pistacho nacional y base de galleta. Untuosa y con sabor real.

7,50€

Cremoso de tiramisú

Café arábica, crema ligera y cacao. Una versión fina y directa del clásico.

7€

Flan de queso

Queso, huevos y azúcar. La textura lo dice todo.

6,50€

Torrija brioche caramelizada

Pan brioche empapado y caramelizado. Con helado de Lotus, crema de pistacho y fresas en almíbar.

8€

Gofre de Feria Lenta

Praliné de Nutella, nata, palomitas de caramelo, helado y un toque de azúcar glas. Un clásico que te va a hacer volver.

8€

Explosión de chocolate y Lotus

Corazón cremoso, galleta Lotus y praliné de Nutella. Pensado para compartir.

12€



Y COMPARTE TU EXPERIENCIA CON NOSOTROS



Incremento de 0,10€ servicio en terraza
Precios con IVA incluido

Las Mariquillas

La cocina de siempre



967 043 304

P. de los Estudiantes, s/n

ALBACETE