

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 Ensaladilla 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. Yema curada, parmesano, pimienta y aceite del bueno. Sin secretos.	17€
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 Jeréz.	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	6€
Alcachofa con gamba roja a la parrilla DE TEMPORADA	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€

Lomo de orza	8€
Receta de la casa. Tierno, jugoso y con todo el sabor de siempre.	
Torreznos de Soria	12€
Lingotes crujientes por fuera, jugosos por dentro. Con alioli de ajo asado y maíz ahumado para hacerlo aún más indecente.	

Del mar a la brasa

Brasa, punto justo y el mar en primer plano

Zamburiña a la parrilla	2,80€/ud
Asada al momento y servida en su jugo. Con el toque justo de brasa.	
Calamar nacional a la riojana	23€
Calamar tierno a la brasa, con patata y fondo riojano. Sabor directo pasado por fuego.	
Pulpo XXL a la parrilla	24€
Firme, marcado y con ese humo suave que lo redondea. Espuma de patata trufada y aceite de pimentón para no dejarlo solo.	
Lomo de rodaballo	23€
Jugoso y limpio, hecho al punto. Guarnición de puerro en crema, confitado y crujiente.	
Lomo de lubina al josper con piparras y boniato	24€
Directa de Aquanaria. Se acompaña de una emulsión de piparras encurtidas y crema templada de boniato asado con queso feta.	
Parpatana de atún rojo salvaje	19€
Corte noble del atún, jugoso y con fondo. Guarnición de verduras pasadas por brasa.	

Arroces y guisos de la tierra

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

Arroz Mariquillas	14€
Pollo y conejo con fondo casero de la casa. El sabor de siempre, cocinado como se merece.	
Arroz de gamba roja, rape y almejas	18€
Gamba roja, rape y almejas. Fino, sabroso y con todo lo que nos representa.	
Arroz de carabinero y chipirón	22€
Intenso, limpio y con fondo de mar. El carabinero lo cambia todo.	
Arroz de bogavante y rape	23€
Melosidad y fuerza. De los que no se olvidan.	
Arroz de paletilla de cordero	19€
Cordero cocinado a fuego lento y arroz que lo recoge todo.	
Arroz de costilla de cerdo al bourbon y curry rojo	16€
Foie, reducción de bourbon y un toque de descaro. Puro vicio.	
Arroz de picanha de Angus madurada	20€
Picanha (corte noble de la vaca) braseada, madurada y fondo potente.	
Arroz de tataki de vaca madurada y tuétano caramelizado en brasa	24€
Toque asiático con fondo de carne y hueso. Potente y goloso.	

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

Arroz negro de zamburiña y carpaccio de gamba roja	18€
Mar y textura. Cremoso, elegante y con final largo.	
Gazpacho manchego	16€
De monte y tradición. Con todo el sabor de antes.	
Gazpachos marineros	16€
Como el clásico, pero con alma de mar. Ligero, sabroso y para repetir.	
→ 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	6€/100gr
Braseado al punto para mantener jugosidad y textura. Acompañada de guarnición.	
Chuletillas de cordero	14€/28€
Cordero fresco, marcado en brasa. Tiernas, sabrosas y al momento.	
Paletilla de cordero	19€
Cocción a baja temperatura durante 24 horas. Se presenta con guarnición, melosa y con su propio jugo.	
Costillas de vaca rubia Gallega	25€
Cocción a baja temperatura, braseada y acabada en demi-glace de Px. Potencia y ternura en equilibrio.	

Carnes de maduración controlada

Chuleta Gallega Nacional Juan Navarro Selección	10€/100gr
Braseada al punto, jugosa y con carácter.	
Entrecot de lomo bajo Juan Navarro Selección	9€/100gr
Corte equilibrado, sabor intenso y elegante.	
Entrecot Angus de Bellota Juan Navarro Selección	11€/100gr
Textura fina, buena infiltración y gran sabor.	
Chuletón DIAMANTE Juan Navarro Selección	10€/100gr
Con hueso y carácter. Corte grande pensado para compartir.	

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

2€/pax

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.

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

Hogaza multicereal 1,20€
70gr.

Pan sin gluten 1,80€
Barra de 100gr.

Hogaza de masa madre 1,20€
70gr.

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 glasse. 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€

Síguenos en instagram



lasmariquillasrestaurante_ab

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



Y COMPARTE TU EXPERIENCIA CON NOSOTROS



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

Las Maripillas

La cocina de siempre



967 043 304

P. de los Estudiantes, s/n
ALBACETE