

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**  **4,70€**

Gamba roja / huevas caviar / regaña / aceite / sal / patata / zanahoria / huevo / puerro / judía verde / mahonesa (aceite girasol, aove, sal, huevina, vinagre jerez) / brandy

**Regañá de pulpo al ajillo**  **4,70€**

Queso crema / tartufata / pulpo / rucula / aceite oliva / huevas / alioli ajo negro (mahonesa, miel, ajo negro) / regaña / Micro brotes (Altramuces/Apio/Cacahuets/Crustaceos/Frutos secos/Gluten/Huevos/leche/Moluscos/Mostaza/pescado/Sesamo/soja/sulfitos)

**Regañá de atún rojo y foie**  **5€**

Regañá / atún rojo / foie / soja / sésamo / sulfitos/ mostaza

**Regañá manchega**  **4,70€**



Regañá / alioli ajo negro (mahonesa, miel, ajo negro) / lomo adobado / miel / Micro brotes (Altramuces/Apio/Cacahuets/Crustaceos/Frutos secos/Gluten/Huevos/leche/Moluscos/Mostaza/pescado/Sesamo/soja/sulfitos)

## Entrantes fríos

La calma antes del fuego

**Jamón de bellota 100% ibérico**  **29€**


Regaña / Jamón ibérico

**Bendito Pago**  **14€**

Queso curado / Ali oli ajo negro / pan frito / Aove / mostaza / almendra

**Carpaccio de picanha madurada**  **17€**













Yema curada / Queso parmesano / Pimienta / Aceite de oliva Virgen Extra / Micro brotes (Altramuces/Apio/Cacahuets/Crustaceos/Frutos secos/Gluten/Huevos/leche/Moluscos/Mostaza/pescado/Sesamo/soja/sulfitos)

**Ensalada Mariquillas**  **8€**

Lechuga / Pepino / Aceitunas / Sal / tomate / cebolla / aceite / vinagre

**Ensalada de perdiz escabechada**  **12€**













Lechuga / mango / pimienta / cebolla / sal / perdiz (vinagre, vino, ajo y especias) / aceite / tomate / vinagre jerez

**Ensalada de salmón y huevo**  **13€**

Tomate / Huevo / Salmón / Nata / Tomate / Aceite oliva / Micro brotes (Altramuces/Apio/Cacahuets/Crustaceos/Frutos secos/Gluten/Huevos/leche/Moluscos/Mostaza/pescado/Sesamo/soja/sulfitos)

**Ensalada de burrata y anchoas 00**  **14€**

Tomate / Anchoa / burrata / Membrillo / Nata / Tomate / Aceite oliva / Queso parmesano / Micro brotes (Altramuces/Apio/Cacahuets/Crustaceos/Frutos secos/Gluten/Huevos/leche/Moluscos/Mostaza/pescado/Sesamo/soja/sulfitos)

**Ensaladilla de gamba roja con su carpaccio**  **13€**

Gamba roja / huevas / regaña / aceite / sal / patata / zanahoria / huevo / puerro / judía verde / mahonesa / brandy / brotes / Brotes flores (Altramuces/Apio/Cacahuets/Crustaceos/Frutos secos/Gluten/Huevos/leche/Moluscos/Mostaza/pescado/Sesamo/soja/sulfitos)

**Atún rojo marinado**  **21€**







Soja / Sake / Atún rojo / Maiz / Aguacate / Queso crema / Lima / sal

**Carpaccio de atún rojo**  **17€**


Atún rojo / Aceite oliva / Piparra / Tomate

# Gildas, a lo nuestro



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

**Gilda de queso semicurado y anchoa**  **2,50€**

Lácteos / Pescado / Sulfitos / Huevo / Molusco / Crustáceo

**Gilda de boquerón y piparra**  **2,50€**

Pescado / Sulfitos

**Gilda de aceituna gordal, atún y cebolla**  **2,50€**







Pescado / Sulfitos

## Entrantes calientes




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



**Croqueta de cecina de Angus**  **2,80€**

Leche / Nata / Huevo / Cecina / Pimienta / pimentón de la vera / Panko / Harina de trigo / Gelatina neutra / Cebolla / Mantequilla


**Croqueta de parpatana de atún rojo**  **2,80€**

Leche / Nata / Atún rojo / Pimienta / pimentón de la vera / Panko / Harina de trigo / Gelatina neutra / Cebolla / Mantequilla





**Bocados de queso frito manchego**  **13€**

**Espárrago confitado a la brasa (solo en temporada)**  **6€**

Nata / Champiñón / Cebolla / Ajo / Esparrago / Foie / Pedro Jiménez / Nuez moscada /Queso parmesano / Aceite oliva

**Alcachofa con gamba roja a la parrilla (solo en temporada)**  **6€**













Mahonesa / Gamba roja / Alcachofa / Aceite oliva / rúcula

**Vieira gratinada**  **7,50€**












Vieira / Caldo de marisco (Pescado, crustáceos, moluscos y apio) / Queso parmesano / Cebolla / Nata / Tomate frito / Tabasco / Azafrán / Mantequilla / Harina trigo / Pimienta

**Almejas a la brasa**  **18€**













Perejil / Ajo / Vino jerez / Vino Celaya / Vinagre de jerez / Caldo fumet (Pescado, crustáceos, moluscos y apio) / Cebolla / Maizena / Vino manzanilla / Almejas / Limón / Aceite oliva

**Carabineros al ajillo con huevo de corral**  **33€**

Carabinero / Ajo / Aceite oliva / Micro brotes (Altramuces/Apio/Cacahuets/Crustaceos/Frutos secos/Gluten/Huevos/leche/Moluscos/Mostaza/pescado/Sesamo/soja/sulfitos)

**Tuétano a la brasa con tartar de atún rojo**  **21€**




Atún rojo / tuétano / Aceite oliva / Pimienta / Soja / Teriyaki / Mango / Cebolla / Pepinillo / Piparra / Patata / Mahonesa / Kimchee / Pan regaña

**Sartén de huevos, mousse de foie, champiñón, trufa y parmesano**  **14€**

Nata / Champiñón / Cebolla / Ajo / Foie / Pedro Jiménez / Nuez moscada / Queso parmesano / Aceite oliva / Micro brotes (Altramuces/Apio/Cacahuets/Crustaceos/Frutos secos/Gluten/Huevos/leche/Moluscos/Mostaza/pescado/Sesamo/soja/sulfitos) / Huevos / Aceite de trufa












Incremento de 0,10€ servicio en terraza

Precios con IVA incluido

<b>Lomo de orza</b> 	<b>8€</b>
Especias / Vinagre de jerez / Vinagre de vino / Vino Celaya / Aceite de oliva / pimentón de la vera / Lomo / Limón / Naranja / Pimienta / Perejil	
<b>Torreznos de Soria</b>  	<b>12€</b>
Mahonesa / Ajo / Panceta / Aceite de oliva / Maíz	























## Del mar a la brasa




























Brasa, punto justo y el mar en primer plano

<b>Zamburiña a la parrilla</b> 	<b>2,80€/ud</b>
Vieira del pacifico / Aceite de oliva	
<b>Calamar nacional a la riojana</b>	<b>23€</b>
Patata / Aceite de oliva / pimentón de la vera / Ajo / Calamar / Perejil / Flores	
<b>Pulpo XXL a la parrilla</b>  	<b>24€</b>
Pulpo / Aceite de oliva / Perejil / Nata / Patata / Aceite de trufa / rúcula / Tomate Cherry / pimentón	
<b>Lomo de rodaballo</b>     	<b>23€</b>
Rodaballo / Puerro / flores / Aceite de oliva / Ajo / Nata / Cebolla / Pimienta / Patata / Fumet de marisco (Pescado, crustáceos, moluscos y apio) / vino Celaya / Pimienta	
<b>Lomo de lubina al josper con piparras y boniato</b>  	<b>24€</b>
Directa de Aquanaria. Se acompaña de una emulsión de piparras encurtidas y crema templada de boniato asado con queso feta.	
<b>Parpatana de atún rojo salvaje</b> 	<b>19€</b>
atún rojo / rúcula / aceite de oliva / Tomate Cherry / Bimi	

## Arroces y guisos de la tierra

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











<b>Arroz Mariquillas</b>  	<b>14€</b>
Arroz / Ñora / Ajo / Aceite de oliva / Pollo / Conejo / Tomate / Romero / Tomillo / Ajo / Pimiento / Tomate frito / Caldo de carne (Leche, Apio)	
<b>Arroz de gamba roja, rape y almejas</b>    	<b>18€</b>
Arroz / Ñora / Ajo / Aceite de oliva / Gamba roja / Rape / Almeja / Perejil / Coñac / Fumet de marisco (Pescado, crustáceos, moluscos y apio)	
<b>Arroz de carabinero y chipirón</b>    	<b>22€</b>
Arroz / Ñora / Ajo / Aceite de oliva / chipirón / Carabinero / Almeja / Perejil / Coñac / Fumet de marisco (Pescado, crustáceos, moluscos y apio)	
<b>Arroz de bogavante y rape</b>    	<b>23€</b>
Arroz / Ñora / Ajo / Aceite de oliva / Bogavante / Rape / Almeja / Perejil / Coñac / Fumet de marisco (Pescado, crustáceos, moluscos y apio)	
<b>Arroz de paletilla de cordero</b>   	<b>19€</b>
Arroz / Ñora / Ajo / Aceite de oliva / Tomate frito / Cordero / Perejil / Vino blanco / Cebolla / Especias / Mahonesa / Caldo de carne (Leche, apio)	
<b>Arroz de costilla de cerdo al bourbon y curry rojo</b>     	<b>16€</b>
Arroz / Ñora / Ajo / Aceite de oliva / Tomate frito / Cerdo / Chile picante / Bourbon / Foie / Mostaza / Barbacoa / Vino blanco / Especias / Caldo de carne (Leche, apio)	

<b>Arroz de picanha de Angus madurada</b>  	<b>20€</b>
Arroz / Ñora / Ajo / Aceite de oliva / Tomate frito / Vaca / Caldo de carne (Leche, apio)	
<b>Arroz de tataki de vaca madurada y tuétano caramelizado en brasas</b>            	<b>24€</b>
Arroz / Ñora / Ajo / Aceite de oliva / Tomate frito / tuétano / Pimienta / Aceite de oliva / Pisto / Ajo / Ali oli / Lima / Alga Wakame / Micro brotes (Altramucos/Apio/Cacahuetes/Crustaceos/Frutos secos/Gluten/Huevos/leche/Moluscos/-Mostaza/pescado/Sesamo/soja/sulfitos) / Soja / Cilantro / Teriyaki	
<b>Arroz negro de zamburiña y carpaccio de gamba roja</b>     	<b>18€</b>
Arroz / Ñora / Ajo / Aceite de oliva / Tomate frito / Tinta de calamar / Zamburiñas / Gamba roja / Huevas caviar / Rúcula / Chipirón / Caldo de marisco (Pescado, crustáceos, moluscos y apio)	
<b>Gazpacho manchego</b>   	<b>16€</b>
Torta trigo / Ñora / Ajo / Aceite de oliva / Tomate frito / Pollo / Conejo / Tomate / Romero / Tomillo / Ajo / Pimiento / Caldo de carne (Leche, Apio)	
<b>Gazpacho marineros</b>     	<b>16€</b>
Torta trigo / Ñora / Ajo / Aceite de oliva / Tomate frito / Gamba roja / Rape / Almeja / Perejil / Coñac / Fumet de marisco (Pescado, crustáceos, moluscos y apio)	

→ **Los arroces requieren su tiempo.**  
Pregunta al personal si hoy el fuego nos lo permite.

## Rincón carnívoro

Maduración, corte y punto








<b>Chuleta de cerdo Ibérico madurada</b>	<b>6€/100gr</b>
Chuleta de cerdo / Alcachofa confitada / Cecina / Aceite oliva	
<b>Chuletillas de cordero</b>	<b>14€/28€</b>
Chuleta de cordero	
<b>Paletilla de cordero</b>	<b>19€</b>
Paletilla de cordero manchego / Ajo / Perejil / Cebolla / Vino blanco / Vinagre Jerez / Patata / Tomate Cherry / Bimi	
<b>Costillas de vaca rubia Gallega</b>          	<b>25€</b>
Vaca / Nata / Patata / Aceite de trufa / Cecina / Mantequilla / Vino tinto	

Carnes de maduración controlada

<b>Chuleta Gallega Nacional Juan Navarro Selección</b>	<b>10€/100gr</b>
<b>Entrecot de lomo bajo Juan Navarro Selección</b>	<b>9€/100gr</b>
<b>Entrecot Angus de Bellota Juan Navarro Selección</b>	<b>11€/100gr</b>
<b>Chuletón DIAMANTE Juan Navarro Selección</b>	<b>10€/100gr</b>

# Guarniciones

El mejor acompañamiento, para los mejores platos

<b>Yema curada, patata crujiente y cebollino</b>   	<b>7€</b>
Patata / Cebollino / Yema pasteurizada / Mantequilla / Soja	
<b>Espuma de queso, mango y encurtidos</b>	<b>7€</b>
         	
Nata / Champiñón / Cebolla / Ajo / Foie / Pedro Jiménez / Nuez moscada / Queso parmesano / Aceite oliva / Micro brotes (Altramucos/Apio/Cacahuets/Crustaceos/Frutos secos/-Gluten/Huevos/leche/Moluscos/Mostaza/pescado/Sesamo/soja/sulfitos)	
<b>Patatas con huevo</b> 	<b>7€</b>
Huevos / Aceite de oliva / Patata	
<b>Pisto con huevo poché</b> 	<b>7€</b>
Tomate frito / Pimiento / Huevo / Ajo / Aceite oliva / Perejil	
<b>Verduras asadas al carbón</b>              	<b>7€</b>
Variedad de verduras / Aceite oliva / Ajo / Perejil / Ñora / Tomate frito / Teriyaki	
<b>Patata asada, huevo, asadillo y queso</b>  	<b>7€</b>
Patata / Huevo / Asadillo / Parmesano / Comino / Orégano	
<b>Crema de setas, foie y shitake</b>  	<b>7€</b>
Nata / Champiñón / Cebolla / Ajo / Foie / Pedro Jiménez / Nuez moscada / Queso parmesano / Aceite oliva / Foie / Shitake / Romero / Tomillo / Laurel	
<b>Ensalada fresca</b>	<b>7€</b>
Lechuga / Pepino / Aceitunas / Sal / tomate / cebolla / aceite / vinagre	

# Menú infantil



17€

Hamburguesa de ternera o contramuslo  
Queso  
Patatas fritas

























INCLUYE UNA BEBIDA  
Y HELADO CON SORPRESA

## COMPLEMENTOS

<b>Pan y aperitivo del chef</b>	<b>2€</b> /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.	
<b>Hogaza de chía</b>  	<b>1,20€</b>
70gr.	
<b>Hogaza multicereal</b>  	<b>1,20€</b>
70gr.	
<b>Hogaza de masa madre</b> 	<b>1,20€</b>
70gr.	
<b>Ali oli de la casa</b> 	<b>1,30€</b>
Elaborado a base de ajo asado	
<b>Pan sin gluten</b>	<b>1,80€</b>
Barra de 100gr	

# Dulce tradición

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

<b>Tarta de queso</b>   	<b>7,50€</b>
Queso crema / Mascarpone / Huevos / Azúcar / Esencia de vainilla / Galleta María / Mantequilla / Queso curado / Nata	
<b>Tarta de pistacho</b>    	<b>7,50€</b>
Queso crema / Mascarpone / Huevos / Azúcar / Esencia de vainilla / Galleta María / Mantequilla / Nata / Pasta de pistacho	
<b>Cremoso de tiramisú</b>    	<b>7 €</b>
Mascarpone / Huevina pasteurizada / Azúcar / Esencia de vainilla / Biscocho / Café / Amaretto / Yema pasteurizada / Nata / Cacao / Galleta	
<b>Flan de queso</b>   	<b>6,50€</b>
Mascarpone / Huevina pasteurizada / Yema pasteurizada / Nata / Leche / Esencia de vainilla / Azúcar / Caramelo / Galleta	
<b>Torrija brioche caramelizada</b>    	<b>8€</b>
Pan brioche / Leche / Nata / Pistacho / Naranja / Limon / Canela / Azúcar / Chocolate blanco / Helado caramelo salado / Fresas / Vinagre modena / Vinagre vino	
<b>Gofre de Feria Lenta</b>   	<b>8€</b>
Gofre / Helado de Lotus / Galleta / Nata / Pistacho / Chocolate blanco / Palomitas / Caramelo /	
<b>Explosión de chocolate y Lotus</b>   	<b>12€</b>
Galleta Lotus / Praliné de Nutella / Gluten / Huevos / Lácteos	

# Alérgenos

Les recomendamos avisar a nuestros trabajadores de cualquier alergia o intolerancia



PESCADO



CRUSTÁCEOS



GLUTEN



MOLUSCOS



LÁCTEOS



SÉSAMO



HUEVOS



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOSTAZA



ALTRAMUCES



SOJA



CACAHUETES



APIO



FRUTOS SECOS

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

Síguenos en  
**instagram**



**lasmariquillasrestaurante\_ab**

Restaurante  
Gastronomía manchega  
Albacete, P. de los Estudiantes s/n  
Reserva tu mesa - 967043304

Las Mariquillas

*La cocina de siempre*



967 043 304

P. de los Estudiantes, s/n  
ALBACETE

Y COMPARTE TU EXPERIENCIA CON NOSOTROS

