

LA MARTEÑA
cañas y tapas

6 AÑOS

CALIDAD, BUEN SERVICIO Y
EXCELENTES CLIENTES ¡GRACIAS!



Recomendado
Restaurant Guru
2024/25

f La Marteña

📷 lamarteniarestaurante



Reservas: 967 990 610



POLICIA
NACIONAL

amiab



cc.oo.



TAPAS

TORTILLITA DE CAMARONES de Cádiz ★★★★★	2,90€
MEJILLONES TIGRE XL relleno de bogavante ★★★★★	2,90€
PIRULETA de LANGOSTINOS a la Brasa	2,70€
ZAMBURIÑA GALLEGA a la Brasa	2,80€
CROQUETÓN del CHEF 5º Aniv ★★★★★ (de puchero andaluz con jamón ibérico y pollo)	2,70€
CROQUETÓN BOLETUS	2,70€
CHORIZO DE HUELVA a la Llama	2,90€
ALCACHOFA Parrilla con jamón de bodega, foie y mantequilla salada ★★★★★	3,90€
Taco Crujiente Rojo de RABO de TORO ★★★★★ NUEVO	5,70€
TACO de Tarantelo de ATÚN de Barbate a la Parrilla ★★★★★ NUEVO	6,70€
TACO al Carbón de COCHINITA PIBIL ★★★★★ NUEVO	6,50€



MONTADOS ESPECIALES en Pan de Mollete con patatas fritas

CORDOBÉS ★★★★★ (Jamón de bodega con queso semi en aceite de oliva y tomate restregado)	6,50€
CÁDIZ ★★★★★ (Sardina ahumada y filete de caballa con tomate natural y mayonesa amarilla)	6,50€
LA MARTEÑA a la Parrilla NUEVO (Solomillo de Cerdo Ibérico con delicioso queso Camembert)	6,50€
TARANTELO ★★★★★ (Atún de Barbate a la Parrilla y salsa chimichurri roja)	7,50€
SERRANITO a la Parrilla ★★★★★ (Presa ibérica, pimiento asado y jamón de bodega)	6,50€

ESPECIALIDADES

TOSTA NORUEGA de SALMÓN		13,50€
REVUELTO de ZAMBURIÑAS GAMBÓN y Trigueros	★★★★★	13,50€
PULPO A LA BRASA 250gr	★★★★★	19,90€
TARANTELO ATÚN de Barbate 300gr. parrilla en salsa de soja roja		16,50€
CACHOPO XXL de Ternera Gallega 800gr	★★★★★	28,90€
BROCHETON Novillo de TORO a la brasa 500gr	★★★★★	28,90€
Timbal PRESA IBÉRICA a la brasa 300gr (4 unidades) con Jamón de Bodega y Camembert	★★★★★	14,90€
PUNTA de SOLOMILLO Ibérico Braseado 300grs. al WHISKY		14,90€
ENTRECOT RETINTO a la brasa con queso manchego 500gr	★★★★★	28,90€
SECRETO IBÉRICO a la brasa 250gr al Pedro Ximenez 250gr		14,90€
CHUSMARRO TRINCHADO XL a la brasa con Chimichurri 400gr		14,90€
Crêpe de pollo y bacon con crema de quesos		12,50€
DELICIAS de POLLO CRUJIENTE 250 gr en crema de queso manchego	★★★★★	12,50€
PLATO DE JAMÓN IBÉRICO de Huelva 200gr		18,90€
TARTAR de ATÚN ROJO con Burrata y Pistachos 250gr.	★★★★★ NUEVO	18,90€
SURTIDO DE GAMBAS COCIDAS de Sanlucar langostinos, gambas y quisquillas (400gr)	★★★★★ NUEVO	24,90€

Raciones



Productos típicos de Cádiz

		1/2	/	1
ENSALADILLA Original de Camarones de Cádiz	NUEVO ★★★★★	8,90€	/	13,90€
CAZÓN de Cádiz en Adobo	★★★★★	9,50€	/	14,90€
CALAMARES a la Andaluza en su tinta		9,50€	/	14,90€
BOQUERONES DE MÁLAGA al limón		9,50€	/	14,90€
PAVÍAS DE MERLUZA	★★★★★	9,95€	/	14,90€
CAZUELA GAMBONES de Huelva al Ajillo	★★★★★	13,50€		
CALAMAR GIGANTE XL A LA PARRILLA 300 gr	★★★★★	14,90€		
ORTIGUILLAS de mar a la gaditana		14,90€		
ALMEJAS de CÁDIZ a la manzanilla de Sanlúcar		14,90€		

Raciones:

OREJA A LA PARRILLA		9,50€	/	13,90€
QUESO PARRILLA con mermelada de frambuesa		9,50€	/	13,90€
PATATAS a la MARTEÑA con bacon, frankfurt, cheddar y cebollino		11,50€		
PATATAS con JAMÓN Ibérico en crema de setas y huevos fritos camperos	★★★★★	11,50€		
PATATAS al TORO BRAVO	NUEVO	11,50€		
QUESO FRITO en salsa especial de frambuesa		10,50€		
TORREZNOS de SORIA	NUEVO ★★★★★	9,50€	/	14,90€
EMPANADILLAS de RETINTO (4uds.) especialidad gastronómica	NUEVO ★★★★★	11,50€		
Ración de pan/picos		1,30€		

QUESADILLAS para compartir

ALMADRABA con atún y tomate		12,90€		
POLLO, verduras, bacon y queso cheddar	★★★★★	13,90€		

HAMBURGUESAS PREMIUM

TERNERA PREMIUM a la brasa 250gr.	NUEVO	12,50€		
POLLO CRU JIENTE 200gr.		11,50€		

Todas acompañadas de bacon, cheddar, patatas fritas, brotes de lechuga, tomate y cebolla frita.

Carta de arroces

Precio de ración
por persona

ARROZ AL SEÑORET (con sepia y gambas)	13,50€
ARROZ CON PUNTILLITAS Y ALCACHOFAS ★★★★★	14,50€
ARROZ NEGRO CON CALAMAR Y GAMBAS	14,50€
ARROZ CON BOGAVANTE	16,50€
ARROZ CON ZAMBURIÑAS Y GAMBAS	15,50€
FIDEUÁ DE PULPO Y GAMBAS	14,50€
ARROZ DE SECRETO, AJOS Y ALCACHOFAS	14,50€
ARROZ CALDOSO DE CALAMAR, RAPE Y GAMBAS	14,50€
ARROZ CON RABO DE TORO y Zanahoria Baby NUEVO	15,50€

Para un mínimo de dos personas.

*El tiempo mínimo de estas preparaciones es de 35 minutos
Las consumiciones en terraza tendrán un incremento del +15%*

ENSALADAS

ENSALADA MEDITERRÁNEA (Huevo cocido, atún, cebolla, aceitunas negras, zanahoria rallada, tomate, brotes y lechuga)	11,50€
ENSALADA CÉSAR con picatostes crujientes ★★★★★ (Pechuga empanada, picatostes, Salsa César, tomates Cherry, Queso Parmesano, lechuga y rúcula)	12,50€
ENSALADA LA MARTEÑA a la vinagreta NUEVO (Pechuga empanada, mozzarella, naranja, manzana, brotes tiernos, lechuga y cebolla morada)	12,50€
ENSALADA de VENTRESCA de BARBATE (con tomate natural, cebolla morada y aguacate)	13,50€

Excelente servicio y sabor

Recomendaciones de Google
(Basada en +790 comentarios)



*Este local dispone de recipientes para que nuestros clientes puedan llevarse la comida sobrante.
Desde el 01 de enero de 2023 es obligatorio el cobro de los recipientes plásticos de un solo uso
(Art. 55 Ley 7/2022, de 8 de abril) Su precio estará reflejado en el ticket de venta de manera separada*

Pizzería

Al horno de piedra

días laborales de 20:00 a 00:00

Sábados, domingos y festivos:
de 12:00 a 16:00 y de 20:00 a 00:00

MARGARITA (base especial queso italiano fundido)	12,90€
BORROMEA (york)	13,50€
FORNO (atún, york, aceitunas negras y cebolla)	13,90€
CARBONARA ★★★★★ (nata, champiñones y bacon)	13,90€
QUESO MECÁNICO 🍉 ★★★★★ (4 quesos, finas hierbas, cheddar, cherry y rúcula)	13,90€
BARBACOA (carne especial picada mixta, bacon y champiñón)	15,50€
FRUTOS del MAR (Mejillón, anchoa, gambas, atún y pimienta)	15,50€
VEGETAL (Espárragos, alcaparras, champiñones, cebolla y alcachofas)	13,90€
POLLO (pollo y york)	13,90€
KEBAB (pollo, ternera, lechuga, tomate nat. y yogurt)	15,50€
MEXICANA (ternera, cebolla, jalapeños, pimienta roja y verde)	15,50€
CALZONE La Martaña (york, bacon, requesón y cebolla)	15,50€
PEPERONI (york y chorizo especial)	13,90€
MARTIN ★★★★★ (bacon, york y champiñones)	13,90€
TROPICAL (piña y york)	13,90€
BEERNESA (bechamel y york)	13,90€
CASTELO ★★★★★ (anchoas, aceitunas negras y alcaparras)	13,90€
4 ESTACIONES (salami, alcachofas y york)	14,90€
SALMON (salmón y alcaparras)	15,50€
CHOZO (bacon, pollo y huevo campero)	14,90€
MANCHEGA ★★★★★ (Oreja parrilla al limón ,bacon y ajillo)	14,90€

Todas las pizzas llevan tomate, mozzarella y orégano y cada ingrediente extra incrementará el precio 2,00€

Masa de harina de fuerza CON GLUTEN

Carta de Postres Artesanos

TARTA DE QUESO MANCHEGO con crema de Pedro Ximenez	NUEVO	5,90€
TARTA DE TRES CHOCOLATES		5,90€
TARTA de PISTACHO Cremosa de queso Mascarpone		5,90€
TORRIJA SEVILLANA con crema de helado		6,90€
TARTA DE ZANAHORIA (Carrot Cake) cremosa con nueces y queso San Millán		5,90€
COULANT DE VOLCÁN DE CHOCOLATE (con helado de nata)		6,90€
FRUTA PREPARADA (200grs.) (melón)		5,90€
TARTA LOTUS	NUEVO	5,90€
COULANT DE PISTACHO con crema de helado de vainilla		7,50€

LA MARTEÑA

Bodega

- Eune Rioja
tinto crianza 2020 21,50€
- Finca "La Sabina"
Merlot Crianza tinto ★★★★★ 24,50€
- Lagunero Ribera del Duero
tinto selección 2023 21,50€
- Casa de Illana
Tinto D.O. La Mancha
Expression Tempranillo 2023 17,90€
- Alma Sauvignon blanc 17,90€
- Picnic Rosado tempranillo 18,90€
- Ayuso Benizar blanco ★★★★★ 16,90€
- Perturbado D.O. Almansa
Monastrel tinto joven 2023 16,90€
- Sauvignon blanco joven 16,90€
- La Doncella D.O. C.R. Mancha
Roble tinto orgánico ★★★★★ 17,90€
- Chardonnay blanco orgánico ★★★★★ 17,90€
- Sanz Clásico Rueda
Blanco 2023 18,90€
- Pétalos Hresan Verdejo 2024
vino de la tierra de Castilla 17,90€
- Mar de Ons ★★★★★
Albariño 24,50€
- Roger Soullart Reserva
Cava Brut 2019 21,50€
- Sidra Cortijo La Mata 13,90€



**Los sábados
y festivos
NO hay servicio
de menú del día.
Sólamente CARTA**

LA MARTEÑA
cañas y tapas

Menú **AL CENTRO** *para 4* *bebida ilimitada*

TABLA DE IBÉRICOS
Queso, jamón y embutidos

ENSALADILLA DE CAMARÓN

GAMBAS COCIDAS VARIADAS
langostino, gamba y quisquilla (400gr)

TARTAR TARANTELO DE ATÚN
con burrata y pistachos

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

ENTRECOT DE RETINTO PARRILLA 500grs
con crema de queso manchego y guarnición de asados

POSTRE VARIADO ARTESANO

29,90 €
por persona

BEBIDAS:
*cervezas, vinos,
refrescos, agua
y café.*

LA MARTENA
cañas y tapas



LA MARTENA
cañas y tapas

Menú PARA GRUPOS

ENTRANTES (AL CENTRO)

Plato JAMÓN IBÉRICO
TABLA de QUESOS
ENSALADILLA de CAMARÓN
CALAMAR CRUJIENTE
en tinta de Calamar

SEGUNDOS (A ELEGIR)

CACHOPO DE POLLO
relleno de ibéricos

MEDALLÓN SOLOMILLO de Ternera 250grs
con crema a la pimienta
y patatas al horno

LUBINA a la ESPALDA
con guarnición

ARROZ a elegir de la CARTA
(mínimo para dos personas)

**BEBIDA
ILIMITADA
durante
el servicio**

39,90€

(bebida ilimitada)

29,90€

2 bebidas.
(sin ilimitada)

POSTRE VARIADO ARTESANO
al centro

*BEBIDAS: cervezas, vinos, refrescos, agua y café.

Menú NAVIDAD

Diciembre y enero



Primeros (al centro)

Tabla variada de quesos

Plato de Jamón ibérico

Plato de gambas variadas (Cocidas)

Langostino, blanca, quisquilla

Tartar de salmón y aguacate

LA MARTAÑA
cañas y tapas

Segundos (individual)

Solomillo de ternera a la brasa

En crema de pimienta verde con patatas y guarnición

Lubina a la espalda

Con asados al horno

Flamenquín Cordobés relleno

de jamón ibérico y queso parmesano

Arroz de rabo de toro

Boletus y zanahorias baby

Arroz con cola de langostino

y sepia

Fideuá de pulpo y gambas

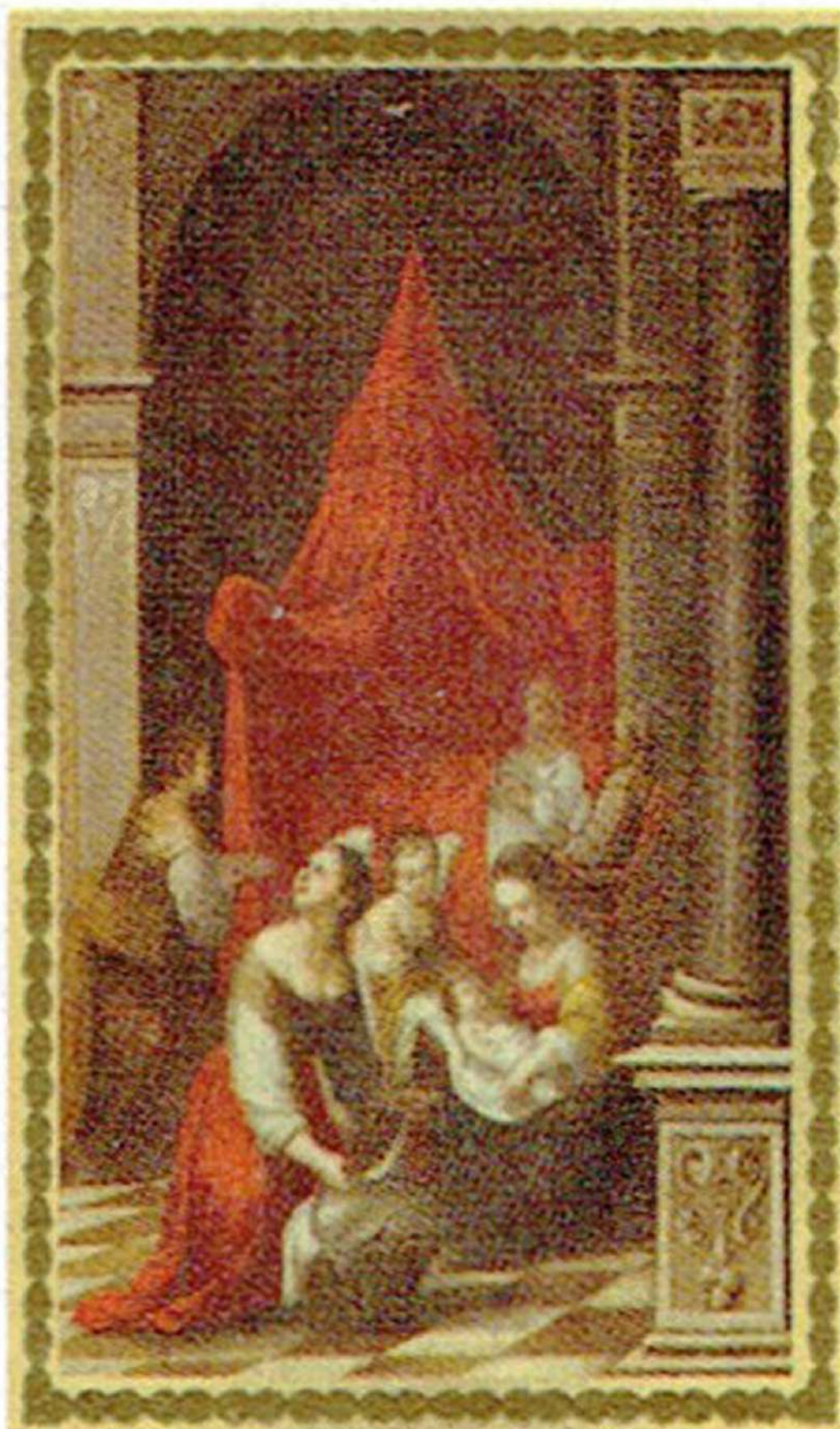
postres típicos de repostería

artesana al centro y café

44,90€

Bebida ilimitada
durante el
servicio

**Arroces y fideuás por encargo
y para un mínimo de dos personas**



«LA NATIVIDAD DE
LA VIRGEN»

S. E. LOTERÍAS Y APUESTAS DEL ESTADO

28726
DOS OCHO SIETE DOS SEIS

**LOTERÍA NACIONAL
DE NAVIDAD**

22 de diciembre de 2025

LA MARTEÑA
cañas y tapas

Número del décimo de Navidad, sin recargo,
que puedes pedir en La Marteña.

HA SIDO PREMIADO LOS 3 ÚLTIMOS AÑOS
Y PUEDE VOLVER A TOCAR...

23ª

SERIE

6ª

FRACCIÓN

PRECIO

20

EUROS

RCM-FNMT



Hostelería **A**lbacete **U**nida
Unidos Somos más fuertes

RESTAURANT GURU 2025



La Marteña Cañas y Tapas
EXCELENTE SERVICIO
en Albacete



restaurantguru.com

*Congrats to
the La Marteña Cañas y Tapas team*
JP

Andrew Priest, Director ejecutivo