

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

Ú
UNIÓN DE TRABAJADORES
INDEPENDIENTES Y LIBRES

cc.oo.



TAPAS

TORTILLITA DE CAMARONES de Cádiz ★★★★★	2,90€
MEJILLONES TIGRE XL relleno de bogavante ★★★★★	2,90€
BROCHETA de LANGOSTINOS crujiente NUEVO ★★★★★	4,90€
ZAMBURIÑA GALLEGA a la Brasa	2,90€
CROQUETÓN del CHEF 5º Aniv ★★★★★ (de puchero andaluz con jamón ibérico y pollo)	2,80€
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	6,70€
TACO de Tarantelo de ATÚN de Barbate a la Parrilla ★★★★★ NUEVO	6,70€
TACO al Carbón de COCHINITA PIBIL ★★★★★ NUEVO	6,70€
EMPANADILLA de RETINTO NUEVO ★★★★★ especialidad gastronómica	2,90€



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	★★★★★	34,90€
BROCHETON Novillo de TORO a la brasa 500gr	★★★★★	34,90€
Timbal PRESA IBÉRICA a la brasa 300gr (4 unidades) con Jamón de Bodega y Camembert	★★★★★	15,50€
PUNTA de SOLOMILLO Ibérico Braseado 300grs. al WHISKY		15,50€
ENTRECOT RETINTO a la brasa con queso manchego 500gr	★★★★★	34,90€
SECRETO IBÉRICO a la brasa 250gr al Pedro Ximenez 250gr		15,50€
CHUSMARRO TRINCHADO XL a la brasa con Chimichurri 400gr		15,50€
Crêpe de pollo y bacon con crema de quesos		13,50€
DELICIAS de POLLO CRUJIENTE 250 gr en crema de queso manchego	★★★★★	13,50€
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€
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)	14,50€
ARROZ CON PUNTILLITAS Y ALCACHOFAS ★★★★★	15,50€
ARROZ NEGRO CON CALAMAR Y GAMBAS	15,50€
ARROZ CON BOGAVANTE	17,50€
ARROZ CON ZAMBURIÑAS Y GAMBAS	16,50€
FIDEUÁ DE PULPO Y GAMBAS	15,50€
ARROZ DE SECRETO, AJOS Y ALCACHOFAS	15,50€
ARROZ CALDOSO DE CALAMAR, RAPE Y GAMBAS	15,50€
ARROZ CON RABO DE TORO y Zanahoria Baby NUEVO	16,50€

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 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 00:00

MARGARITA (base especial queso italiano fundido)	13,50€
BORROMEIA (york)	13,90€
FORNO (atún, york, aceitunas negras y cebolla)	14,50€
CARBONARA ★★★★★ (nata, champiñones y bacon)	14,50€
QUESO MECÁNICO 🍷 ★★★★★ (4 quesos, finas hierbas, cheddar, cherry y rúcula)	14,50€
BARBACOA (carne especial picada mixta, bacon y champiñón)	15,50€
FRUTOS del MAR (Mejillón, anchoa, gambas, atún y pimienta)	16,50€
VEGETAL (Espárragos, alcaparras, champiñones, cebolla y alcachofas)	14,50€
POLLO (pollo y york)	14,90€
KEBAB (pollo, ternera, lechuga, tomate nat. y yogurt)	15,50€
MEXICANA (ternera, cebolla, jalapeños, pimienta rojo y verde)	16,50€
CALZONE La Martaña (york, bacon, requesón y cebolla)	16,50€
PEPERONI (york y chorizo especial)	14,50€
MARTIN ★★★★★ (bacon, york y champiñones)	13,90€
TROPICAL (piña y york)	13,90€
BERNESA (bechamel y york)	13,90€
CASTELO ★★★★★ (anchoas, aceitunas negras y alcaparras)	14,50€
4 ESTACIONES (salami, alcachofas y york)	14,90€
SALMON (salmón y alcaparras)	16,50€
CHOZO (bacon, pollo y huevo campero)	15,50€
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

- Cune 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.L. Mancha
Roble tinto orgánico ★★★★★ 17,90€
- Chardonnay blanco orgánico ★★★★★ 17,90€
- Sanz Clásico Rueda
Blanco 2023 18,90€
- Pétalos Aresan Verdejo 2024
vino de la tierra de Castilla 17,90€
- Mar de Ons ★★★★★
Albariño 24,50€
- Roger Soularé Reserva
Cava Brut 2019 21,50€
- Sidra Cortijo La Mata 13,90€



Menu

Febrero y Marzo



Primeros (a elegir)

Ensalada César
con delicias de pollo

Salmorejo Cordobés
con guarnición

Brocheta de Langostino
crujiente

Revuelto de Setas al ajillo
con jamón de bodega

Taco de Cochinita Pibil

LA MARTEÑA
cañas y tapas

Segundos (a elegir)

Muslo de Pollo al horno
marinados con vino blanco
y patatas al romero

Emperador
en salsa de Albahaca y
menestra de verduras
a la Parrilla

Punta de Solomillo Ibérico
en salsa al Oporto con champis
y patatas al horno

Arroz de Cola de Langostinos
y ajetes

Fideuá de Pulpo y Sepia

14,90€
(de martes a jueves)

18,90€
(Viernes, sábados,
domingos, vísperas
y festivos)

1 Bebida, postres artesanales o café
(a elegir de la carta)

*Los arroces y fideuás son para un mínimo de 2 personas
y tienen un tiempo de preparación de 30 minutos

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

34,90 €
por persona

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

LA MARTEÑA
cañas y tapas



LA MARTEÑA
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)

POSTRE VARIADO ARTESANO
al centro

**BEBIDA
ILIMITADA**
durante
el servicio

44,90 €

(bebida ilimitada)

34,90 €

2 bebidas.
(sin ilimitada)

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



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