



SI EXISTE...

LA ALACENA DE MARÍA ES SOBRE TODO PORQUE NOS ENCANTA COCINAR, Y LO HACEMOS COMO SIEMPRE SE HA HECHO, SIN PRISA, CON PRODUCTOS FRESCOS Y CUIDANDO LOS DETALLES. COMO EN LAS ALACENAS DE NUESTROS MAYORES, EN LA DE MARÍA ENCONTRAREMOS RECETAS TRADICIONALES A LAS QUE JAVIER APORTA SU CREATIVIDAD Y UN TOQUECITO DE FUSIÓN PARA OFRECERNOS PLATOS CON SABORES CLÁSICOS RENOVADOS Y SORPRENDENTES. SI HAY UNA PALABRA QUE DEFINA NUESTRA COCINA SIN DUDA ES HONESTIDAD. NO COCINAMOS CON ADITIVOS, SABORIZANTES, CONGELADOS Y NINGÚN OTRO PRODUCTO QUE NO SEA NATURAL.

COCINAMOS 100% CASERO Y ESO NOS HACE ÚNICOS.

SOMOS UN RESTAURANTE FAMILIAR QUE TRABAJA CON PRODUCTOS FRESCOS Y DE TEMPORADA. CON ESTA FILOSOFÍA NO SÓLO CONSEGUIMOS REALIZAR NUESTROS SABORES SINO QUE NOS "OBLIGA" AFORTUNADAMENTE A ACTUALIZAR NUESTRA CARTA Y OFRECER NUEVOS PLATOS DE FORMA ESTACIONAL.

A ESTA OFERTA SUMAMOS NUESTRA SELECCIÓN DE VINOS CUIDADOSAMENTE ESCOGIDOS DE PEQUEÑAS BODEGAS PRODUCTORAS DE VINOS ARTESANALES EN LA QUE DESTACA NUESTRA SECCIÓN DE VINOS NATURALES, PARA DISFRUTAR EN LA ALACENA O EN CASA. .

ADemás PODÉIS DISPONER DE NUESTROS MENÚS PARA GRUPOS COCINADOS CON PRODUCTOS FRESCOS Y DE ELABORACIÓN 100% CASERA, DANDO A CADA PLATO EL TIEMPO QUE NECESITA. ESTA MISMA FILOSOFÍA LA APLICAMOS A NUESTROS PLATOS DEL DÍA, ÚNICOS Y SORPRENDENTES.

POR TODO ELLO ESPERAMOS QUE DISFRUTEIS EN LA ALACENA DE MARÍA CON UNA COCINA AUTÉNTICA Y SALUDABLE, HONESTA Y SINCERA, COCINA CASERA COMO LAS DE ANTES CON LA ACTUALIZACIÓN DE NUESTRO CHEF, PORQUE NUESTRA INTENCIÓN NO ES OTRA QUE HACEROS SENTIR COMO EN CASA.

Javier Mateo

...COMO EN CASA

DE TAPEO

Marinera tradicional de ensaladilla 100% casera con anchoa del Cantábrico.....2,60

Con ensaladilla 100% casera elaborada por nuestro chef.

Desde el encurtido que elabora como nuestras abuelas hasta la mayonesa, la conserva de atún fresco y la mayonesa. La terminamos con anchoa fresca.

Alérgenos: Huevo, pescado y glúten.   

Marinero con ensaladilla 100% casera boquerón casero.....2,60

Como la marinera pero con boquerón casero

Alérgenos: Huevo, pescado y glúten.   

La Marinera de La Alacena. Con merluza, apio y cebolla confitada y hueva de mujol3,00

Una ensaladilla única y original de elaboración propia que terminamos con el sabor umami y el frescor del mar de la hueva de mujol.

Alérgenos: Huevo, pescado y glúten.   

La gilda del pulpo, oliva sevillana, piparra, cebolleta, pimiento y vinagreta de azahar3,00

Una combinación de encurtidos insertados en una brocheta que nos recuerda al clásico salpicón y que terminamos con un toque cítrico y floral

Alérgenos: Molusco. 

La Ensaladilla rusa trufada ¡La única 100% casera!.....10,00

La única de Cartagena 100% casera.

Elaboramos todos los ingredientes de forma artesanal.

Pimientos cocidos y asados en su jugo, verduras encurtidas de forma tradicional, atún fresco cocinado a baja temperatura y macerado en AOVE y nuestra mayonesa (receta clásica) elaborada con huevo pasteurizado.

A todo esto sumamos el incomparable aroma de trufa. Untuosa, sabrosa y sobre todo saludable.

Con todo el sabor de las ensaladillas de antes.

Alérgenos: Huevo, pescado y glúten.   

Ensaladilla de gambas y crespillos13,00

Siguiendo la receta de la clásica ensaladilla y elaborada de forma artesanal. Cremosa y umami.

Si la comemos sobre los crespillos se convierte en varias marineras con un sabor diferente y mejorado

Alérgenos: Huevo, pescado, crustáceo, gluten    

Las bravas de La Alacena con salsa casera de nuestro chef elaborada con chili habanero y lactonesa de mostaza de Dijon.....9,00

Auténticas, con sus patatas naturales en 3 cocciones.

Nuestra salsa brava cocinada a fuego lento con tomates frescos, chiles habaneros y crocanti de almendra.

Alérgenos: Frutos secos, lácteo, mostaza   

CHACINERÍA Y FIAMBRES CASEROS

Paté Ibérico artesano elaborado por nuestro chef y reducción de monastrell12,00

Receta rescatada por nuestro chef de un libro de 1929. 100%artesano, único y diferente.

Elaborado con carnes de primera calidad y acompañado de una reducción de monastrell que eleva su sabor y nos traslada en el tiempo. ¡No te lo pierdas!

Alérgenos: Huevo y glúten.  

Jamón ibérico cortado a cuchillo y tostas de salmorejo casero de verdad 50g12,00

Ibérico seleccionado por nuestro chef

100g18,00

acompañado de un salmorejo casero y nuestro pan artesano.

Tartar de salchichón de bellota y huevo de codorniz curado en vermut.....14,00

Una receta diferente y resultona. Al embutido premium sumamos la clásica receta del tartar

y lo terminamos con la melosidad del huevo y los toques mediterráneos y herbales que le aporta el vermouth.

Alérgenos: Huevo, gluten, mostaza   

Quesos artesanos con frutas y frutos14,00

Selección de quesos con un denominador común.

Proceden de pequeñas queserías que los elaboran de forma artesanal y con productos naturales.

Todas ellas nacionales o de Cartagena. Los acompañamos de frutos secos y mermelada casera.

Alérgenos: Lácteo y frutos secos, gluten   

Carpaccio de ciervo, crema de foie, lima y parmesano.....14,00

Un plato umami y refrescante, cálido y profundo.

Una combinación de sabores que une la carne de caza con sabores de las cocinas europeas.

Sencillo pero muy, muy bueno

(Todos los platos van acompañado de un pan artesano de tomate elaborado por nuestro chef)

Alérgenos: Lácteo y glúten.  

PARA COMER CON LAS MANOS

El Bocado de Albóndigas de "Friends"12,00

El bocadillo favorito de de Joey Tribbiani en la mítica serie.

Pan artesanal y una de las recetas más celebres de la historia de la televisión que nuestro chef cocina siguiendo fielmente la receta.

Alérgenos: Lácteo, gluten.  

**Pizza casera de chuletón de ternera galega madurado
con pesto rojo y pimientos de padrón15,00**

Masa artesanal de masa madre elaborada por nuestro chef, ligeramente ahumada y una combinación de sabores que va desde Galicia a Italia.

Pesto de parmesano y salsa de albahaca y tomates frescos que acompaña al chuletón y los pimientos de padrón cocinados a baja temperatura. Diferente, contundente y sabrosa.

Alérgenos: Lácteo, gluten.  

PARA COMPARTIR

**"Tomate partío" de Mazarrón, bonito en salazón, cebolla caramelizada,
aceite de albahaca, oliva negra deshidratada y tallos de tápena.....13,00**

Un clásico de nuestra tierra.

Nuestra aportación consiste en elegir los mejores productos para esta ensalada.

Por cierto, nos encanta ver como mojáis pan en el aceite enriquecido. ¡¡¡ Gracias!!!

Alérgenos: Pescado. 

Alcachofas con jamón, yogurt especiado y foie.....12,00

Otro clásico revisionado por nuestro chef.

Un plato aparentemente sencillo que engloba una combinación de sabores sorprendente.

Dulce, ácido, salado, amargo., umami. Todos los sabores combinados de forma equilibrada en un solo plato.

Para mojar con pan

Alérgenos: Lácteo. 

PARA COMPARTIR

"Lasaña" de espinacas y calabacín10,00

Vegetal, sin pasta. Un plato con el que disfrutar y cuidarse al mismo tiempo.

Cocinado con verduras frescas. Ligero y sabroso.

Ideal para vegetarianos o para todos aquellos a los que les guste comer sano sin renunciar al sabor.

Con gratinado de 4 quesos.

Alérgenos: Lacteo y frutos secos.  

Huevos rotos con ibérico y setas frescas a la castellana.13,00

Un clásico en nuestra cocina.

Patata confitada, láminas de jamón ibérico y un surtido de setas frescas guisadas que aporta un sabor a montaña inconfundible a los huevos camperos. Sencillo, equilibrado, delicioso.

Alérgenos: Huevo. 

Michirones de ibéricos (Receta tradicional 100% casera).....12,00

Plato tradicional y referente de la cocina de Cartagena.

La clásica receta elaborada a fuego lento y de forma artesana con productos de calidad superior. .

Alérgenos: Sin alérgenos.

Tataki de atún con ajo blanco y huevas17,00

Variación sobre el famoso plato de Alberto Chicote. Cocina fusión con esmero y cuidado con el producto.

Un plato umami pasado por la tradición andaluza y una explosión de sabores marítimos.

Alérgenos: Gluten, pescado, lácteo, almendras, frutos secos, soja     

PLATOS PRINCIPALES

Cochinillo deshuesado cocinado a baja temperatura y parmentier de boniato y jengibre.17,00

Un clásico de los hermanos Roca al que nuestro Chef rinde homenaje.

Tierno, sabroso, jugoso y crujiente al que sumamos un parmentier cálido y con toques cítricos.

Adictivo para los carnívoros

Alérgenos: Sin alérgenos.

Confit de pato con chutney de manzana y estragón16,00

Receta tradicional francesa que acompañamos de sabores de la India. Dulce, salado y especiado.

Con un ligero toque ácido que lo eleva a otra dimensión.

Alérgenos: Sin alérgenos.

Rape a la marinera (Receta artesana).....17,00

Un clásico que ya ha dejado de encontrarse en las cartas de los mejores restaurantes.

Recuperamos la receta tradicional y elevamos el sabor a mar con la aportación del alga.

Para los nostálgicos de la cocina de siempre. Un viaje en el tiempo con un final feliz.

Alérgenos: Pescado, crustáceo, molusco   

Bacalao a baja temperatura, con guiso de sus callos y shitake.....17,00

Sumamos a un bacalao jugoso una guarnición de sus callos cocinados a fuego lento dentro de un caldo de pescado profundo y pausado. Mar, mar y más mar. Lo terminamos con unas setas shitake salteadas que eleva el plato a otra dimensión.

Alérgenos: Pescado. 

POSTRES

Tarta de queso al horno con queso de cabra del campo de Cartagena y confitura casera de arándanos4,50

La tradicional tarta de queso al horno elaborada con nuestro magnifico queso de cabra del Campo de Cartagena y acompañada de una confitura casera de arándanos. Intensa, untuosa y adictiva.

Alérgenos: Gluten, huevo y lácteo.   

Tarta selva negra.....4,50

Seguimos recuperando clásicos olvidados.

Sobre dos capas de bizcocho empapado en almíbar podemos disfrutar de una confitura de frutos rojos, un mousse de chocolate de 70% y un mousse de mascarpone.

La terminamos con cacao. Un armónico equilibrio de contrastes y como todo en nuestra Alacena, 100% casera.

Alérgenos: Lácteo, huevo, gluten   

Pan de calatrava de Donut's y chantilly crema catalana.....4,50

Dos postres dentro de uno.

Cocinados de forma 100% casera con el toque goloso de los Donut's al que sumamos la vainilla y los cítrico que le aporta el Chantilly.

Alérgenos: Lácteo, huevo, gluten   

Servicio de pan 1,00€ por comensal

 MOLUSCOS

 CEREAL CON GLUTEN

 ALTRAMUZ

 SULFITOS

 HUEVO

 FRUTOS SECOS

 PESCADO

 APIO

 SOJA

 LÁCTEOS

 CRUSTÁCEOS

 CACAHUETE

 SÉSAMO

 MOSTAZA

 RECOMENDACIÓN



Síguenos en Facebook e Instagram

laalacenademaria.es