



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

NUESTRAS MARINERAS

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.   

Marinera de ensaladilla de pollo al ast y sferificaciones de trufa.....3,00

Una ensaladilla diferente que nos trae recuerdos familiares con el famoso pollo asado con hierbas.

La acompañamos de unas sferificaciones de trufa que nos inunda de sabor y combina a la perfección.


Imprescindible.

Alérgenos: Huevo y glúten  

Crespillo de pipirrana cartagenera y huevas de tomate3,00

Recuperamos la clásica receta del campo de Cartagena en formato tapa sobre un crespillo.

Profundo sabor a salazón y ñora al que añadimos el frescor de la hueva de tomate.

Alérgenos: Pescado y glúten.  

DE TAPEO

La gilda del pulpo, oliva sevillana, piparra, cebolleta, pimiento de piquillo 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. 

Profiterones de salmorejo de sardina con pate de oliva negra casero y aceite de albahaca (2 uni)5,00

Un canapé divertido y diferente.

Una combinación de sabores fresca que explota en la boca llenándonos de contrastes.

Sabores conocidos que nuestro chef reinterpreta dentro de una lionesa que lleva desde el mundo del dulce al salado. Seguro que querrás repetir

Alérgenos: Gluten, pescado  

Cuchurucho de tartar de salmón marinado con guacamole 100% casero.....7,00

Un juego de cocinas del mundo recreado como un barquillo de helado. Refrescante y umami.

A la jugosidad del salmón sumamos la cremosidad del guacamole casero.

Una explosión de sabores con un formato divertido

Alérgenos: Pescado, gluten  

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 crespillos12,00

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    

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, frutos secos 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 ternera, 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.  

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

PARA COMER CON LAS MANOS

El Bocado de Albóndigas de "Friends"11,00

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 padrón14,00

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.



Las bravas de La Alacena con salsa casera de nuestro chef elaborada con chili habanero9,00

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



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

Costillar cocinado a baja temperatura con barbacoa 100% casera y cremoso de patata Robuchon16,00

Cocinado durante 12 horas a baja temperatura con lo que conseguimos una carne tierna y jugosa. Lo acompañamos de una salsa barbacoa que elabora nuestro chef con tomates fresco. Además de una recreación del cremoso de patata más famoso de la historia de la cocina.

Alérgenos: Lácteo. 



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.

Bonito del norte y salsa concasse de tomates frescos.....16,00




Un clásico de verano elaborado por nuestro chef con productos frescos y de forma artesanal. Jugoso y fresco. Una receta vasca combinada con la cocina francesa tradicional

Alérgenos: Pescado, crustáceo.  

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   

La clásica tarta de whisky helada y chantilly de vainilla (Totalmente casera).....4,50

Un clásico donde los haya. La diferencia reside en que nuestra tarta es totalmente casera, con la receta mejorada de nuestro Chef. Refrescante y deliciosa.

Alérgenos: Lácteo, huevo, gluten y frutos secos.    

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