

LA MARTEÑA
cañas y tapas

7 AÑOS

A VUESTRO SERVICIO

CALIDAD, BUEN PRODUCTO Y COMPROMISO.

GRACIAS POR VUESTRA CONFIANZA.



RESTAURANTE
RECOMENDADO
— 2026 —



SERVICIO
CATERING



FOOD TRUCK



La Marteña



lamarteniarestaurant



Reservas: 967 990 610



POLICIA
NACIONAL

amiab



cc.oo.



TAPAS

TORTILLITA DE CAMARONES de Cádiz ★★★★★	3,50€
MEJILLONES TIGRE XL relleno de bogavante ★★★★★	3,40€
BROCHETA de LANGOSTINOS crujiente NUEVO ★★★★★	4,90€
ZAMBURIÑA GALLEGA a la Brasa	3,00€
CROQUETÓN del CHEF 5º Aniv ★★★★★ (de puchero andaluz con jamón ibérico y pollo)	2,90€
CHORIZO DE HUELVA a la Llama	3,50€
ALCACHOFA Parrilla con jamón de bodega, foie y mantequilla salada ★★★★★	3,90€
Brioche de RABO de TORO con crema de trufa ★★★★★ NUEVO	5,50€
TACO de Tarantelo de ATÚN de Barbate a la Parrilla ★★★★★ NUEVO	6,90€
Tosta de Cordero a la Brasa con mayonesa de manzana y queso brie	8,90€
JORNADAS del CORDERO MANCHEGO NUEVO ★★★★★	



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)	7,50€
LA MARTEÑA a la Parrilla NUEVO (Solomillo de Cerdo Ibérico con delicioso queso Camembert)	6,90€
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)	6,90€

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€
CACHOPO IBÉRICO rellena crujiente con Jamón asado y Semicurado	★★★★★ NUEVO	24,90€
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		19,50€
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

ENSALADILLA Original de Camarones de Cádiz	★★★★★	9,50€ / 14,90€
CAZÓN de Cádiz en Adobo	★★★★★	9,90€ / 15,50€
CALAMARES a la Andaluza en su tinta		9,90€ / 15,50€
BOQUERONES DE MÁLAGA al limón		9,90€ / 15,50€
PAVÍAS DE MERLUZA	★★★★★	9,90€ / 15,50€
CAZUELA GAMBONES de Huelva al Ajillo 300gr	★★★★★	14,90€
CALAMAR GIGANTE XL A LA PARRILLA 300 gr	★★★★★	15,90€
ALMEJAS de CÁDIZ a la manzanilla de Sanlúcar		15,50€

Raciones:

OREJA A LA PARRILLA		9,50€ / 14,90€
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 ★★★★★	9,90€ / 15,50€

Ración de pan/picos	1,40€
Ración de aceitunas	2,00€

QUESADILLAS para compartir

ALMADRABA con atún y tomate	13,90€
POLLO, verduras, bacon y queso cheddar	★★★★★ 14,90€

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)	13,90€
BORROMEA (york)	14,50€
FORNO (atún, york, aceitunas negras y cebolla)	14,90€
CARBONARA ★★★★★ (nata, champiñones y bacon)	15,50€
QUESO MECÁNICO 🍕 ★★★★★ (4 quesos, finas hierbas, cheddar, cherry y rúcula)	15,50€
BARBACOA (carne especial picada mixta, bacon y champiñón)	15,90€
FRUTOS del MAR (Mejillón, anchoa, gambas, atún y pimienta)	16,50€
VEGETAL (Espárragos, calabacín, champiñones, berenjena y alcachofas)	14,90€
POLLO (pollo a la parrilla y york) NUEVO	15,50€
MEXICANA (ternera, cebolla, jalapeños, pimiento rojo y verde)	16,50€
CALZONE La Martaña (york, bacon, requesón y cebolla)	16,90€
PEPERONI (york y chorizo especial)	14,90€
MARTIN ★★★★★ (bacon, york y champiñones)	14,90€
TROPICAL (piña y york)	14,90€
MARTINAZO (jamón al horno, crema de calabaza y cebolla morada) NUEVO	15,90€
CAMPILLO de CASTELO ★★★★★ (chorizo ibérico, morcilla, queso manchego, romero y tomillo) NUEVO	15,50€
4 ESTACIONES (salami, alcachofas y york)	15,50€
SALMON (salmón y alcaparras)	16,90€
BRAZA (bacon, pollo a la parrilla y huevo campero) NUEVO	15,90€
MANCHEGA ★★★★★ (Oreja parrilla al limón, bacon y ajillo)	15,90€
GOURMET NUEVO (solomillo de cerdo ibérico, queso de cabra, confitura de tomate y cebolla morada)	16,90€

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 **NUEVO** 5,90€
con crema de Pedro Ximenez

TARTA DE TRES CHOCOLATES 5,90€

TARTA de PISTACHO 5,90€
Cremosa de queso Mascarpone

TORRIJA SEVILLANA 7,50€
con crema de helado y teja crujiente

TARTA DE ZANAHORIA (Carrot Cake) 5,90€
cremosa con nueces y queso San Millán

COULANT DE VOLCÁN DE CHOCOLATE 7,50€
(con helado de nata y teja crujiente)

FRUTA PREPARADA (200grs.) 5,90€
(melón)

TARTA LOTUS **NUEVO** 5,90€

COULANT DE PISTACHO 7,50€
con crema de helado de vainilla y teja crujiente

TARTA de MANZANA NATURAL **NUEVO** 7,50€
con helado de vainilla

LA MARTEÑA

Bodega

- | | |
|--|--------|
| - La Cuesta Rioja
tinto crianza | 21,50€ |
| - Finca "La Sabina"
Merlot Crianza tinto ★★★★★ | 24,50€ |
| - Lagunero Ribera del Duero
tinto selección | 21,50€ |
| - pétalos de Aresan
Tempranillo cabernet tinto | 17,90€ |
| Verdejo Sauvignon blanco | 17,90€ |
| - Aresan Rosado | 18,90€ |
| - Doncella Rosado | 18,90€ |
| - Ayuso Benizar blanco ★★★★★ | 16,90€ |
| - Perturbado D.O. Almansa
Monastrel tinto joven | 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 | 18,90€ |
| - Altos de Torona Albariño | 24,50€ |
| - Altos de Torona Godello | 24,50€ |
| - Roger Soularf Reserva
Cava Brut | 21,50€ |
| - Sidra Cortijo La Mata | 13,90€ |



Menu[!] de Verano



Primeros (a elegir)

Ensalada César

Salmorejo Cordobés

**Tosta "Paquito" de Cordero a la brasa
con crema de manzana y queso brie
fundido a la parrilla**

**Tartar Tropical
de mango y gambas**

**Ensaladilla Rosca Marinera
con boquerón y anchoas**

**Burrito de Pollo y Bacon al Forno
con crema de queso manchego**

LA MARTENA
cañas y tapas

Segundos (a elegir)

**Brocheta de Ternera
a la brasa con patatas al horno**

**Flamenquín Cordobés
relleno de ibéricos y queso semi,
acompañado de guarnición**

**Lomo de Salmón a la Parrilla
en crema tropical y acompañado
de guarnición**

**Fideuá Marinera
de gambas y pulpo**

**Arroz de Zamburiñas
y Gambas**

14,90€

(de martes a jueves)

18,90€

(Viernes y vísperas)

1 Bebida, postre artesanal* o café
***(selección de postres de la casa)**

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

Menú de feria

Del 07 al 17 de septiembre



Primeros ^{todos} (al centro)

Jamón Ibérico

Selección de quesos variados

Surtido de Marisco Cocido
quisquillas, gamba blanca y langostinos

Lomo de Orza en escabeche
con mayonesa de coco

LA MARTEÑA
cañas y tapas

Segundos ^{a elegir uno} (individual)

Brocheta de Novillo a la brasa
con pimientos de Padrón y panceta salada

Escalopines de Salmón
en crema tropical con guarnición

Cachopo de Pollo
relleno de ibéricos

Arroz de Rabo de Toro
con zanahorias baby y setas

Arroz de Langostinos y sepia
Fideuá de Pulpo y gambas

45,90€

Bebida ilimitada
durante el servicio

**postres típicos de repostería artesana al centro
y café**

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



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

RESTAURANT GURU 2026



La Martaña Cañas y Tapas
EXCELENTE SERVICIO
en Albacete



restaurantguru.com

*Congrats to
the La Martaña Cañas y Tapas team*
AP

Andrew Priest, Director ejecutivo