



LA MALQUERIDA

BAR; RESTAURANTE

La Malquerida

En La Malquerida, cada detalle tiene una historia, incluso aquellos que parecen guardarse el suyo en silencio. Nuestra fachada, testigo del tiempo, está adornada con enigmáticas estatuas cuya procedencia se ha perdido en los laberintos de la historia. Como personajes de una obra que nunca termina, observan la vida pasar desde la calle Alarcón, una vía con raíces en el siglo XVI, trazada entre las cicatrices de un antiguo incendio y los pasos de quienes hicieron de Valladolid su hogar.

Como en las grandes obras del teatro clásico, nuestra cocina es un encuentro de sabores que desafían fronteras. En este escenario, los ingredientes de distintos rincones del mundo se encuentran en un mismo acto, dando vida a platos con alma, carácter y un guiño a la historia que nos rodea.

Porque en La Malquerida, nada es casualidad.
Todo es parte de un relato que seguimos escribiendo.

Bienvenidos a un lugar donde el misterio, el arte
y los sabores del mundo se funden en el corazón de *Valladolid*.



LA MALQUERIDA

BAR; RESTAURANTE



Arte del Tapeo

Croquetas cremosas

cada semana una diferente (jamón, cecina, jijas, bacalao, etc.).

2'00€

Bao de tonkatsu

con repollo rallado, salsa Katsu y pepino encurtido.

4'90€

Mini hamburguesa mexicana

con guacamole, cheddar y salsa chipotle.

4'90€

Torreznos

con patatas meneadas.

7'50€

Bravas

con mayo de ajo asado.

7'50€

Nuestra ensaladilla

con ventresca, mayo de piquillo y rallado de olivas.

7'50€

Quesadilla picosa

con cheddar, chorizo, cebolla morada, jalapeños y salsa de tomatillo verde.

12'50 €

Piparras en tempura

con mayo de humo.

13'50€

Huevos rotos de tartar de atún rojo

con ali-oli de trufa negra y tobiko rojo.

14'50 €

Ensalada de tomate ibérico

con ventresca de atún, cebolla roja y aceite ahumado.

14'50 €

Chipirones a la plancha

con migas y mayo cítrica.

16'50€

Ensalada de burrata

con cipolline, cherrys asados, reducción de Martini, pistachos y pesto casero.

19'50 €

Tacos con Tradición

Pollo al miso

7'50 €

Cochinita pibil

7'50€

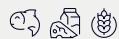


Los Protagonistas

Hamburguesa Bienquerida

con queso ahumado, bacon, kimchie y chutney de cebolla.

12'50 €



Tallarines de arroz y pollo

con adobo oriental, verduras y salsa de miso.

15'50€



Raviolis de rabo

con crema de calabaza y su jugo.

16'00€



Gyozas al vapor de carrillera

con salsa de consomé, pistacho y mayo de siracha.

16'50€



Secreto ibérico

con puré rústico de boniato y salsa Robert.

17'50€



Canelón hojaldrado de lechazo

con salsa de su jugo.

17'50€



Bacalao club ranero

con espuma de pil-pil y base vizcaína.

21'50€



Dados de atún marinado

con ensalada de wakame, filamentos de guindilla y pan carasau.

19'50€



Steak tartar malquerido

con pipas de calabaza y mayo de soja.

19'50€



Costilla a baja temperatura

con glaseado dulce-picante y verdura.

20'50€



Lomo de vaca

con patatas y pimientos del padrón.

25'50€



Servicio de pan 1.50€ // Servicio de aceite +1.80€

Precios en € IVA Incl.

Algunos de nuestros platos
pueden adaptarse a
intolerancias o alérgenos.
Consulte con nuestro personal.

Muchos de nuestros platos se pueden modificar
para eliminar alérgenos. ¡Pregúntanos!

Gluten

Huevo

Sésamo

Crustáceos

Moluscos

Mostaza

Pescado

Sulfitos

F.Secos

Lácteos

Soja

El telón va bajando...

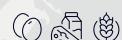
pero aún queda espacio para un último acto.
En La Malquerida, el desenlace se sirve con dulzura
porque toda buena historia merece un gran final.

Los Postres

Tarta de queso

con tierra de galleta María y helado de cookie.

7'20€



Tataki de piña

con helado de mandarina, frambuesa hidrolizada
y crema de coco.

7'20€



Torrija

con helado de chocolate blanco.

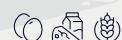
7'50€



Croquetas de nutella

con salsa de la pasión y helado de chocolate.

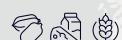
7'50€



Cheesecake de lotus

con tierra de lotus y helado de turrón.

7'50€



Helados

chocolate blanco, frambuesa y galleta.

7'50€



@lamalqueridavalladolid



restaurantelamalquerida.com

Q