LA MALQUERIDA

BAR;RESTAURANTE

Malquerida

À La Malquerida, chaque détail a son histoire, même ceux qui semblent garder la leur en silence.
Notre façade, témoin du temps, est ornée d'énigmatiques statues dont l'origine s'est perdue dans les labyrinthes de l'histoire. Comme des personnages d'une pièce sans fin, elles observent la vie passer depuis la rue Alarcón, une voie aux racines du XVIe siècle, tracée entre les cicatrices d'un ancien incendie et les pas de ceux qui ont fait de Valladolid leur foyer.

Comme dans les grandes œuvres du théâtre classique, notre cuisine est une rencontre de saveurs qui défient les frontières. Sur cette scène, les ingrédients venus des quatre coins du monde se rejoignent dans un même acte, donnant vie à des plats avec une âme, un caractère et un clin d'œil à l'histoire qui nous entoure.
Car à La Malquerida, rien n'est le fruit du hasard. Tout fait partie d'un récit que nous continuons d'écrire.

Bienvenue dans un lieu où le mystère, l'art et les saveurs du monde se fondent au cœur de Valladolid.

LA MALQUERIDA

BAR;RESTAURANTE

Art du Tapas

Croquettes crémeuses — 2´00€
chaque semaine une différente (jambon, cecina, lomo séché, morue, etc.)

Bao de tonkatsu — 4´90€
avec du chou râpé, de la sauce Katsu et du concombre mariné.

Mini hamburger mexicain — 4´90€
avec guacamole, cheddar et sauce chipotle.

Torreznos — 7´50€
avec pommes de terre mijotées.

Bravas — 7´50€
avec mayonnaise à l'ail rôti.

Notre salade russe — 7´50€
avec ventrèche, mayonnaise de piquillo et râpé

Quesadilla épicée — 12´50 €
avec cheddar, chorizo, oignon rouge, jalapeños et sauce tomate verte.

Piments doux en tempura — 13´50€
avec mayonnaise fumée.

Œufs cassés au tartare de thon rouge — 14´50 €
avec aïoli à la truffe noire et tobiko rouge.

Salade de tomate ibérique — 14´50 €
avec ventrèche de thon, oignon rouge et huile fumée.

Calmars grillés — 16´50€
avec miettes et mayonnaise citronnée.

Salade de burrata — 19´50 €
avec cipollini, tomates cerises, réduction de Martini, pistaches et pesto maison.

Tacos Tradition

Poulet au miso — 7´50 €

Cochinita pibil — 7´50 €

Les Protagonistes

Hamburger Bienquerida — 12´50 €
avec fromage fumé, bacon, kimchi et chutney d'oignon.

Nouilles de riz au poulet — 15´50€
avec marinade orientale, légumes et sauce miso.

Raviolis de queue de bœuf — 17´50€
avec crème de potiron et son jus.

Gyozas vapeur de joue de bœuf — 17´50€
avec sauce consommé, pistache et mayonnaise sriracha.

Secreto ibérique — 17´50€
avec purée rustique de patate douce et sauce Robert.

Cannelloni feuilleté d'agneau de lait — 17´50€
avec sauce de son jus.

Dés de thon mariné — 19´50€
avec salade de wakamé, filaments de piment et pain carasau.

Steak tartare Malquerido — 19´50€
avec pépins de potiron et mayonnaise soja.

Côtes de porc à basse température — 19,50€
avec glaçage sucré-épicé et légumes.

Morue « Club Ranero » — 19,50€
avec écume de pil-pil et sauce biscayenne.

Contre-filet de bœuf — 25´50€
avec pommes de terre et piments de padrón.

Service du pain 1,50 € / Service du couvert 1,80 €
Prix TVA incluse.
Beaucoup de nos plats peuvent être modifiés pour éliminer les allergènes. Demandez-nous !

Certains de nos plats peuvent être adaptés aux intolérances ou aux allergènes. Veuillez consulter notre personnel.

Beaucoup de nos plats peuvent être modifiés pour éliminer des allergènes. N'hésitez pas à demander !

Gluten · œuf · Sésame · Crustacés · Mollusques · Moutarde · Poisson · Sulfites · Fruits à coque · Produits laitiers · Soja

Le rideau se baisse...

mais il reste encore de la place pour un dernier acte.
À La Malquerida, le dénouement se sert avec douceur,
car toute belle histoire mérite une grande finale.

Les Desserts

Gâteau au fromage — 7´20€
avec crumble de biscuit María et glace cookie.

Tataki d'ananas — 7´20€
avec glace à la mandarine, framboise hydrolisée et crème de coco.

Pain perdu — 7´50€
avec glace au chocolat blanc.

Croquettes de Nutella — 7´50€
avec sauce fruit de la passion et glace au chocolat.

Cheesecake lotus — 7´50€
avec crumble de Lotus et glace au nougat.

Glaces — 7´50€
chocolat blanc, framboise et biscuit.