

TABERNA

DESDE 1957



La Marimandona

María Dolores, también conocida como *La Mari*, personifica el alma de la cocina tradicional valenciana con una pasión innata.

Proveniente del corazón del Cabanyal, su cocina siempre fue un refugio de recuerdos, emociones y amor por cada plato elaborado.

Reconocida por su seriedad y confianza, se le apodó cariñosamente como *La Marimandona*.

Desde 1957, su legado ha perdurado, permitiéndonos hoy disfrutar de las mismas recetas, transmitidas con el mismo amor y conocimiento que ella cocinaba en su casa, la casa de Lola, el hogar de *La Marimandona*.



TABERNA

DESDE 1957



La Marimandona

Anchoas 00 4,00 €

Anchoas del cantábrico del mayor calibre del mercado. Sabor intenso y perfecto punto de sal.

Boquerones en vinagre y papas chips aliñadas 5,90 €

Boquerones traídos de la lonja de Valencia y curados como manda la tradición, terminado con un poco de salsa Mery y chips de patata aliñadas.

El pan de La Mari 4,50 €

Pan recién horneado con una mantequilla de trufa negra y hierbas del Mediterráneo.

Pan de olivas 3,50 €

Pan artesanal con olivas negras y verdes y una corteza crujiente.

EL PRODUCTO

Torreznos con lemon curd de lima 8,50 €

En su punto, crujientes y jugosos a la par, con una suave crema de lima.

Ensaladilla 8,00 €

Con mayonesa terminada con yema de huevo, tomate cherry, gambón y mayo daxi.

Ensalada de tomate 15,00 €

Igualita que la que hacía La Mari, con un tomate de temporada bien aliñado, con su ajito, daditos de atún, unos encurtidos muy típicos de la zona del Crao y un toque de olivas negras esféricas.

Ensalada de tomate Rosi con burrata 15,00€

Tomate Rosi con burrata, atún aliñado, cebolla francesa, pistacho y un toque de sal Maldon. Fresca y llena de sabor en cada bocado.

Puerro a la brasa bañado en salsa carbonara 15,50€

Puerro braseado, bañado en suave salsa carbonara, con guanciale crujiente, queso pecorino y yema de huevo.

Ensalada César con pollo 15,20€

Con espinacas, picatostes, tiras de pollo, tomates secos y cherry, queso Grana Padano y un toque de alga nori. Todo acompañado de nuestra salsa César con ponzu de mandarina para un sabor único y refrescante.

Jamón ibérico D.O. Guijuelo 100 g 23€

Finas lonchas de jamón ibérico de Guijuelo, con el equilibrio perfecto entre sabor y textura. Un manjar de alta calidad, ideal para disfrutar solo o con pan.

Surtido de quesos 18€

Selección de quesos de curado, semicurado y tierno, cuidadosamente elegidos por su sabor y textura.

TABERNA

DESDE 1957



La Marimandona

Sepia con mayonesa y salsa Mery 12,00 €

Receta que seguimos haciendo desde 1954, herencia de nuestra Marimandona, cuyo secreto es la cocción de la sepia y una deliciosa mayonesa con un toque pequeño de limón.

Steak tartar 21,00 €

Tartar de vaca madurada, aliñada al estilo tradicional y acompañado de un tuétano de vaca asado a la brasa. Quizá nuestra Lola diría que es un plato muy moderno, pero a veces nos tenemos que adaptar a los tiempos que corren.

LOS PREFERIDOS DE LA MARIMANDONA

Patatas bravas 8,00 €

Patata gallega cocida y luego frita que acompañamos con una salsa brava casera un poco "sentidita" y allioli.

Los huevos que no fallan 15,00 €

Una deliciosa tapa para chuparse los dedos. Huevos, gambas, atún marinado y patatas.

Calamar a la andaluza 12,50 €

Calamar frito estilo andaluz, con un poquito de mayonesa y algo de limón.

Alcachofas a la brasa 14,00 €

Alcachofas confitadas y terminadas en brasa con agua de tomis, habitas, microbrotes y un punto de romesco.

Croquetas de jamón (unidad) 2,50 €

Croquetas melosas hechas con caldo de jamón, trocitos de jamón ibérico y decorada por encima con una lámina de jamón de Jabugo.

Croqueta de pulpo (unidad) 3,00€

Buñuelos de bacalao 3,00 €

Otro de esos platos que nuestra querida Marimandona lleva haciendo más de 60 años, y que a día de hoy aún sigue viniendo a revisar si la hacemos siguiendo estrictamente su receta. Un buñuelo de bacalao con crema de ajo asado, allioli, miel de romero y tomillo.

Gambas al ajillo 18,00 €

Gambas cocinadas sobre una base de suquet de peix y luego frititas con su aceite ligeramente picante y de ajo.

Tartar de atún con Titaina y huevo frito 19,00 €

Un clásico que nunca falla, pues es el plato favorito de La Mari, y el de todos nosotros. Simplemente atún fresco, un huevo frito y una base de titaina.

TABERNA

DESDE 1957



La Marimandona

BRASAS

Selección de carnes a la brasa (con la guarnición fija de pimientos del piquillo caramelizados):

- Chuletón 55,00 €
- Entrecot 23,00 €
- Secreto ibérico 17,00 €

Todos ellos con la posibilidad de ser acompañados con guarnición extra:

- Pimientos de padrón.
- Puré de patata ahumado.

Pulpo a la brasa con puré de patata 18,00 €

Pulpo cocinado en olla, como los de toda la vida, terminado en nuestra brasa y acompañado de un delicioso puré de patata estilo francés con un toque ligeramente ahumado.

Bacalao a la romana con titaina 15,00 €

Rindiendo homenaje a nuestra icónica receta, cocinamos un bacalao para terminarlo con una base de titaina. Sencillo y perfecto.

Rodaballo 24,00 €

Rodaballo de ración cocinado a la brasa, con una emulsión de su aceite con ajos y pimientos de piquillo caramelizados.

Hamburguesa La Marimandona 16,00€

Carne de vaca madurada de 180g, acompañada de nuestra salsa BBQ kéfir con toque de hoisin, bacón tostado y cremosa salsa de cheddar.

ARROCES

SECOS:

- Paella valenciana 16,50 €
- Arroz al senyoret 16,50 €
- Paella de 'rochos' 25,00€
- Paella de la huerta 16,50€
- Fideuà al senyoret 17,00 €
- Arroz negro de sepia 22,00 €
- Paella de chuletón 24,00€
- Arroz de secreto, ajos tiernos y mix de setas 18,00€
- Bogavante con huevo frito 24,00€

MELOSOS:

- Arroz meloso de lagarto, alcachofas y rebollones 19,00€
- Arroz meloso de calabaza y pato 16,00€

TABERNA

DESDE 1957



La Marimandona

POSTRES

Tarta de queso 7,50 €

Al estilo vasco y que acompañamos con una galleta casera picada estilo galletas María con un toque de canela, y un toffee casero y ahumado.

El Flan de La Marimandona 6,00 €

Cuentan por El Cabanyal que viajó hasta China a conseguir esta receta, pero todos sabemos que a La Mari no le gustaba viajar. Aun así podemos decir que es un flan perfecto, meloso y con un toque realmente casero.

Coulant de Pistacho con Helado de Yuzu 7,00€

Un postre que combina la intensidad del pistacho con la frescura del yuzu. Nuestro coulant casero, de textura cremosa y corazón fundente, se acompaña de un delicado helado de yuzu que aporta un toque cítrico y refrescante.

Torrija "borracha" de horchata 6,50€

En La Mari, cada plato lleva su toque mediterráneo, y en esta torrija no podía faltar un doble guiño a nuestra tierra. Empapada en horchata artesanal, esta versión "borracha" de la torrija realza su jugosidad con un sabor fresco y auténtico.

Coulant de avellanas con helado de vainilla 6,50€

Brownie cremoso con helado de vainilla 6,50€

TABERNA

DESDE 1957



La Marimandona

ESMORÇAR

ALMUERZO POPULAR 6,50 €

1/2 ALMUERZO POPULAR 6,00 €

Los más clásicos:

Calamares con mayonesa
Tortilla de patata
Blanc i negre hecho a la brasa con allioli
Y... ¡muchas más opciones!

Especialidades de La Marimandona:

El 1957 9,50 €

De ternera madurada, cecina de León, cebolla caramelizada y jugo de ternera. La Mari lo llamaba "el suyo", porque le tenía mucho cariño. Se trata de una versión antigua del afamado bocadillo de Brascada.

El que La Marimandona preparaba a sus nietos 7,50 €

De secreto ibérico con titaina. Nada más que decir.

El del Crao 8,50 €

De jamón ibérico, aceite de oliva virgen extra, tomate valenciano y sal.

El Don Pedro 8,50 €

Un señor bocata, de sobrasada ibérica y ligeramente picante, con panceta finamente laminada, crema de yema cocinada a baja temperatura, cebolla pochada a la brasa y patatas fritas. Una versión actualizada del que preparaba La Mari a Don Pedro en Almussafes.

El Canyamelar 9,50 €

De potro, pimiento asado, jugo de ternera y patatas fritas.

El Chivato 8,50 €

Así es como nuestra querida Lola, atolondrada en épocas de mucho trabajo, llamaba al conocidísimo Chivito. De lomo de cerdo a la brasa, lechuga de la huerta, tomate de temporada, pero en verano siempre de los del Perelló, de mayonesa y un toque de queso de la sierra de Espadán.

El más moderno de la carta 9,50 €

De hamburguesa de vaca madurada y ahumada, pasado por brasa, con una salsa secreta receta de La Marimandona y un toque de rúcula. Sabemos que no es clásico, pero te va a encantar.

El de la huerta de Meliana 7,50 €

Patatas a lo pobre pochadas en romero y tomillo, con cebolla y pimientos asados y terminado con un toque de queso curado.

TABERNA

DESDE 1957



La Marimandona

BEBIDAS

	INTERIOR	TERRAZA
Refresco	2,50 €	2,75 €
Zumo de botella	2,50 €	2,75 €
Zumo natural	3,00 €	3,30 €
Agua en botella de plástico	2,00 €	2,20 €
Agua con gas	2,50 €	2,75 €
Agua en botella de cristal	2,50 €	2,75 €
Tanque de cerveza	5,00 €	5,50 €
Doble de cerveza	2,50 €	2,75 €
Caña de cerveza	2,00 €	2,20 €
Tercio de Amstel	3,00 €	3,30 €
Cerveza sin alcohol	3,00 €	3,30 €
Café americano	1,60 €	1,75 €
Café bombón	1,80 €	2,00 €
Café con leche	1,75 €	1,90 €
Café cortado	1,60 €	1,75 €
Café solo	1,50 €	1,65 €
Café capuccino	3,00 €	3,30 €
Café carajillo	2,00 €	2,00 €
Cremaet	3,50 €	3,85 €
Infusión	1,60 €	1,70 €
Chupito	2,00 €	2,05 €
Chupito especial	3,00 €	3,00 €
Copa de agua de Valencia	9,00 €	9,90 €
Copa de sangría	8,00 €	8,80 €
Combinado	7,00 €	7,70 €
Combinado especial	9,00 €	9,90 €
Combinado prémium	12,00 €	13,20 €
Copa de cava	4,00 €	4,40 €
Copa de licor	4,00 €	4,40 €
Copa de licor especial	5,00 €	5,50 €
Copa Ribera del Duero	3,00 €	3,00 €
Copa Rioja	3,00 €	3,00 €
Copa de vino tinto	2,50 €	3,85 €
Copa de Verdejo	2,60 €	3,00 €
Copa de Albariño	3,00 €	3,00 €
Copa de vino blanco	2,50 €	2,75 €
Copa de tinto de verano	4,00 €	4,40 €
Copa de vino rosado	2,50 €	2,65 €
Jara de agua de Valencia	18,00 €	19,80 €
Jara de cerveza	12,00 €	13,20 €
Jara de sangría	16,00 €	17,60 €