LA TARTANA

RESTAURANTE

30 Aniversario
1993 - 2023

Gracias por confiar en nosotros.

El restaurante La Tartana, es uno de los lugares emblemáticos de Cartagena, situado en el edificio modernista del arquitecto Víctor Beltri construido en 1906, en pleno centro de Cartagena. En cuya terraza se puede observar el día a día de la ciudad, desde su despertar hasta que la noche se hace fuerte entre las calles peatonales de la ciudad.

Desde 1993 La Tartana podrá disfrutar de las tapas y raciones más variadas y típicas de Cartagena. Subiendo tres pequeños peldaños nos adentramos en los salones del restaurante, uno de ellos privado, donde nos introducimos en una cocina elaborada y equilibrada, donde comer una gran variedad de carnes, pescados, arroces y platos sobresalientes de la tradición culinaria de nuestra región.

CALIDAD TURISTICA

SOSTENIBILIDAD TURÍSTICA
INSTITUTO PARA LA CALIDAD TURÍSTICA ESPAÑOLA

ALÉRGENOS*

*No se pueden garantizar la presencia de trazas de alérgenos e intolerancias en los alimentos o platos, si tiene alguna intolerancia o alergia indíquelo al hacer su reserva y al camarero.

Consume de manera responsable, evitar el desperdicio es responsabilidad de todos.

LA TARTANA
RESTAURANTE
30 Aniversario
1993 - 2023

RECOMENDACIONES DE ESTA SEMANA

Para Comer con las Manos

Pan de Focaccia con Pollo Marinado, Rúcula y Mayonesa de Teriyaki ..... 14 €

Del Campo

Ensalada Escabechada de Queso ..... 14 €

Berenjenas a la Crema con Piñones y Gambas ..... 14 €

Alcachofa con Pulpo en Salsa Verde ..... 16 €

Ensalada de Burrata y Fresas ..... 16 €

Tartar de Tomate Raf y Atún Rojo ..... 17 €

De la Mar

Vieiras a la Plancha con Huevas, Wakame y Mahonesa de Kimchi ..... 13 €

Gamba Roja a la Plancha 100 gr ..... 15€

Quisquilla Cocida al momento 100gr ..... 16 €

Almejas con Piñones y Jamón Ibérico ..... 20 €

Almejas a la Marinera ..... 20 €

Rodaballo a la Plancha ..... 22 €

Rodaballo a la Marinera ..... 24 €

Suprema de Dentón con Verduras ..... 26 €

Lenguado a la Plancha con Verduritas y dos Ajos ..... 28 €

Nuestra Carne

Asado de Pierna de Cabrito ..... 24 €

Asado de Paletilla de Cabrito ..... 26 €

Entrecot de Angus ..... 26 €

Solomillo de Angus ..... 28 €

Todas nuestras carnes están Maduradas 40 días y se hacen en horno de carbón. Se sirven acompañadas de patatas y pimientos de padrón

Postre

Flan de Naranja con Mousse de Chocolate ..... 5 €

Hojaldre Relleno de Crema y bañado con Chocolate Caliente ..... 6 €

Tarta de Zanahoria ..... 6 €

Todos nuestros postres son de elaboración casera

Servicio de Pan ..... 1 €

LA TARTANA
RESTAURANTE
30 Aniversario
1993 - 2023

ENTRANTES

Tempura de Verduras con Gambón	12 €
Alcachofas Plancha con Verduritas	12,50 €
Tataki de Atún	17 €
Tartar de Atún	19 €
Pata de Pulpo a la Brasa	21 €
Cazuela de Pulpo con Garbanzos a la Antigua	21 €
Pulpo al Horno Estilo la Casa	21 €
Ceviche de pescado blanco	16,50 €
Calamar Nacional a la Brasa	20 €
Calamar Nacional a la Romana	20 €
Virutas de Calamar con Gambas e Ibérico	17 €
Jamón Ibérico de Bellota	21 €
1/2 Jamón Ibérico de Bellota	12,50 €
Tabla de Queso la Lechera de Burdeos	16 €
Croquetas de Jamón 6 uds	10,50 €
Croqueta Diferente con Gamba	4,20 €
Croquetas de Pulpo con Alioli en su Tinta 4 uds	8,50 €
Patatas Bravas	8 €
Pastel de Verduras al Graten con Piñones	8 €
Ensaladilla Rusa (Ración)	7 €
Buñuelo de Calamar con Calabacín	4,75 €

HUEVOS

Huevos Rotos con Jamón Ibérico	12 €
Huevos Cremosos con Boletus y Foie	14 €

LA TARTANA
RESTAURANTE
30 Aniversario
1993 - 2023

ENSALADAS

Ensalada de Crujiente de Cerdo de Castañas	12 €
Ensalada Mixta La Tartana	10 €
Ensalada de Bonito Seco del Puerto de Cartagena	12 €
Tomate de Temporada Partido con Ventresca	12 €
Ensalada de Queso Burrata sobre Base de Escalivada y Rúcula	15 €

PARA PICAR, COCAS Y NUESTRAS MEDIAS RACIONES

Marinera de Pulpo	2,85 €
Marinera Clásica Anchoa 00	2,60 €
Marinera Gourmet de Tataki de Atún y Gambón	3,75 €
Croqueta de Jamón 3 uds	5,25 €
Croqueta de Huevo 3 uds	5,25 €
Patatas Bravas (Media)	5,50 €
Pastel de Verduras al Graten con Piñones (Media)	4,50 €
Ensaladilla Rusa (Media)	3,50 €
Coca de Secreto a Baja Temperatura con Mozarella y Crema Bernesa	8,50 €
Coca de Verduras Tiernas con Crema de Romescu y Requesón	7,50 €

LA TARTANA
RESTAURANTE
30 Aniversario
1993-2023

CARNES

Chuletón de Ternera Charra con D.O a la Brasa	55 €/kg
Ribeye de Vaca Madurada Gallega (350-400 gr)	35 €
Solomillo de Ternera al Horno de Carbón	25 €
Entrecot de Ternera Charra con D.O al Horno de Carbón	23 €
Chuletas de Cordero al Horno de Carbón	16 €
Presa de Cerdo Duroc al Horno de Carbón	14 €
Burguer a la Parrilla de Carbón con Huevo y Queso	12,50 €
Steak Tartar	20 €

Salsa Pimienta	2,50 €
Salsa de Queso	2,50 €
Salsa de Vino Tinto con Cereza	2,50 €

PESCADO

Bacalao a la Riojana con Muselina al Graten/ al Horno	17 €
Dorada/ Lubina a la Espalda con Ajos Tiernos	16,50 €
Rodaballo a la Plancha o a la Marinera	22 €

ARROCES
(MÍNIMO 2 PERSONAS)

Arroz Caldero en "Caldero" Se Sirve con Pescado	13 €
Arroz Caldero de "Tierra" Vegetariano *También Versión Vegana	13 €
Arroz con Secreto y Setas	14 €
Arroz Señoret "Todo Pelao"	16 €
Arroz Meloso con Pulpo	19 €

LA TARTANA
RESTAURANTE
30 Aniversario
1993 - 2023

POSTRES

Tarta Brownie con Helado y Chocolate Caliente	6,00 €
Tiramisú de la Tartana	6,00 €
Tarta de la Abuela	6,00 €
Tarta de Queso	6,00 €
Tarta de Manzana (Requiere unos 10 min)	6,50 €
Arroz con Leche	3,75 €
Natillas	3,75 €
Flan	3,75 €
Tulipa de Helado (Vanilla / Turrón)	5,00 €
Marquesa de Chocolate	5,50 €
Leche Frita a “Nuestra Manera”	6,00 €

LA TARTANA

RESTAURANTE

30 Aniversario

1993 - 2023

Nuestros vinos

Somos amantes de los vinos de cada rincón de España,
y por supuesto de nuestra región.
Hemos intentado seleccionar nuestros vinos favoritos junto
con pequeñas sorpresas que nos va poniendo el camino.

En las categorías de ALTA EXPRESIÓN podréis encontrar
pequeñas joyas que son estupendas para una fecha
especial. Porque cada copa de vino es , en estos tiempos más
que nunca, una pequeña celebración.

LA TARTANA
RESTAURANTE
30 Aniversario 1993 - 2023

"DO RIOJA TINTOS"

EL HALLAZGO Tempranillo. Fresco, seco, intensidad ligera, fácil de beber	16 €	2,70 €
RAMÓN BILBAO CRIANZA Tempranillo. Crianza 14 meses Agradable en boca con aromas limpios e intensos de bayas maduras	18 €	3 €
BAIGORRI CRIANZA Tempranillo. Crianza 14 meses de crianza Agradable en boca con aromas limpios e intensos de bayas maduras	20 €	
RAMÓN BILBAO EDICION LIMITADA Tempranillo. 15 meses de crianza en barrica Armonioso y elegante, franco en nariz, largo y con cuerpo en boca	21 €	
RAMÓN BILBAO VIÑEDOS DE ALTURA 50% Tempranillo, 50% Garnacha. 15 meses de crianza Aterciopelado, bien equilibrado y con mucho sabor	23 €	
MUGA CRIANZA Tempranillo, garnacha y graciano. Crianza 24 meses Color rojo rubí con destellos teja. Delicioso en nariz y equilibrado en boca	26 €	
BAIGORRI BELUS 85% mazuelo -15% garnacha y otras -14 meses de crianza Vino de vanguardia con aroma complejo, intenso en color, fresco y elegante	28 €	
RAMÓN BILBAO RESERVA ORIGINAL Tempranillo 20 meses de crianza Redondo y equilibrado de color, sabor intenso, sabroso y persistente	30 €	

LA TARTANA
RESTAURANTE
30 Aniversario 1993 - 2023

"DO RIBERA DEL DUERO"

LAGAR DE ISILLA 122 95% tempranillo 5% cabernet	18 €	3,00 €
MELIOR DE MATARROMERA TINTO ROBLE Tempranillo indispensable de la Ribera del Duero. Su juventud y vitalidad lo convierten en ideal para compartir con amigos saboreando esos ligeros toquesamaderados debidos a su paso por barrica nueva de roble durante 6 meses	19 €	3,00 €
CRUZ DE ALBA ROBLE Tempranillo – 6 meses de crianza. Color cereza picota con ribetes violáceos. Aromas de fruta negra con notas balsámicas y fondo ligeramente tostado. Su paso en boca es fresco, ligero y sabroso con un final agradable.	20 €	
CARMELO RODERO ROBLE Tinto fino- 9 meses de crianza en barrica Intenso aroma, aterciopelado, persistente, amplio en su paso en boca	21 €	
GESTACIÓN LAGAR DE ISILLA 100% Tempranillo. Hasta los 9 meses en barrica de roble francés nuevo.	22 €	
CRUZ DE ALBA CRIANZA Tempranillo 15 meses de crianza en barrica De corte moderno, afrutado, equilibrado y estructurado	24 €	
PAGO DE CAPELLANES ROBLE Tempranillo - 5 meses de crianza Joven, alegre y fresco, de acidez vibrante	28 €	
ALTA EXPRESION		
MATARROMERA CRIANZA Tempranillo. Crianza 12 meses. Intenso y complejo, equilibrado en aroma y con un paso generoso en boca.	35 €	
PAGO CAPELLANES CRIANZA 100% Tempranillo. 12 meses crianza en roble francés	36 €	
PAGO DE CARROVEJAS 93% tinto fino, 4% Cabernet sauvignon- 3% merlot- 12 meses de Crianza Intenso, elegante, estructurado, un vino rotundo y vibrante	45 €	
FINCA LOS HOYALES Tempranillo. Crianza 22 meses Aromas frutales y especiados. Sedoso y amplio, con fondo tostado y mineral	65 €	

LA TARTANA
RESTAURANTE
30 Aniversario 1993 - 2023

"NUESTRA TIERRA"

ALCEÑO 4 MESES Alceño. DO Jumilla	16 €	2,70 €
JUAN GIL ROBLE Monastrell, D.O Jumilla	16 €	
BARAHONDA ORGANIC - BARRICA Barrica roble frances 6 meses. Monastrell. DO Yecla	19 €	
JUAN GIL CRIANZA Monastrell, D.O Jumilla. Crianza 12 meses	22 €	
ALCEÑO SELECCIÓN Alceño. DO Jumilla	22 €	
LAS REÑAS SELECCIÓN 70% Monastrell, 30% Syrah. DO Bullas	22 €	
EL BORDE 100% Monastrell. DO Bullas	25 €	

ALTA EXPRESION

BRUTO Vinos de alta expresión. Monastrell. DO Jumilla. Crianza 20 meses	45 €
CLIO Vinos de alta expresión. Monastrell y cabernet sauvignon. DO Jumilla. Crianza de 22 a 26 meses	60 €

"OTRAS D.O."

ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL Tempranillo, sirah y cabernet sauvignon Selección especial Pago Sardón. DO Castilla León. 7 meses	38 €
MAURO Tempranillo, sirah y garnacha. DO Tierra de Castilla. Crianza 15 meses	44 €

LA TARTANA
RESTAURANTE
30 Aniversario 1993 - 2023

"NUESTROS BLANCOS"

VERDEJO		
TRENZONES Verdejo. Herbáceo con notas citricas en nariz y fresco, con buena acidez en boca	16 €	2,70 €
AZOE VERDEJO - DO RUEDA Verdejo. DO Rueda. Muy frutal y con aromas intensos de fruta blanca.	17 €	3 €
MELIOR MATARROMERA Verdejo. DO Rueda. Verdejo muy fresco y afrutado.	17 €	3 €
RAMÓN BILBAO VERDEJO - DO RUEDA Verdejo. DO Rueda. Fresco, con buena acidez y carácter herbal	18 €	2,80 €
ALBARIÑOS		
TARANIS Albariño.	17 €	
CONTRAPUNTO Albariño. Joven y frutal, en boca es ligero, fresco con una chispeante acidez	17 €	2,90 €
GRANBAZAN VERDE - DO RIAX BAIXAS Albariño. Aromas cítricos y de manzana verde, con una fresca acidez, seco y un posgusto con recuerdo salino.	19 €	
MAR DE FRADES – DO RÍAS BAIXAS Albariño. DO Rias Baixas. Fresco, fruta verde y citricos, agradable acidez con potencia y estructura.	25 €	
GRANBAZAN AMBAR - DO RIAX BAIXAS Albariño. Aromas de frutas tropicales, acidez y salinidad, untuoso y de final persistente	25 €	
MAR DE FRADES FINCA VALIÑAS Albariño - 4 años en bodega: Crianza en acero inoxidable con batonnage Elegante y sofisticado. Salino, untuoso y fresco	32 €	
SAUVIGNON BLANC		
ALCEÑO SAUVIGNON Sauvignon Blanc. DO Jumillla. Aromático y fresco, se presenta equilibrado y profundo en boca	16 €	2,50 €
RAMÓN BILBAO SAUVIGNON BLANC Sauvignon Blanc. DO Rueda - Hormigon, foudres de madera y acero inoxidable Intenso, sedoso, fresco y equilibrado	19 €	

LA TARTANA
RESTAURANTE
30 Aniversario 1993 - 2023

"NUESTROS BLANCOS"

GEWÜRZTRAMINER

ENATE — 18,50 €
DO Somontano. Amplio, elegante y exuberante abanico aromatico: una sinfonia floral

GODELLOS

QUINTA DO SIL — 22 €
100% godello. Refrescante y con notas a manzana madura, pera de agua y peladillo blanco.

D.O RIBEIRO

CM VIÑA TENENCIA — 22 €
60% Treixadura, 15% Godello, 25% Albariño.
Crianza en finas lías que aportan el carácter y equilibrio.

O LUAR DO SIL — 23 €

"ROSADOS, Y ESPUMOSOS"

BAIGORRI ROSADO Tempranillo, Viura y Garnacha	18 €	3,00 €
ROGER DE FLOR Brut Nature	16 €	
JUVE CAMPS RESERVA Reserva familiar. Ecológico	25 €	
MÖET CHANDON Brut imperial.	60 €	
VEUVE CLICQUOT Brut	65 €	