



la Cartela

TABERNA CARTAGENERA

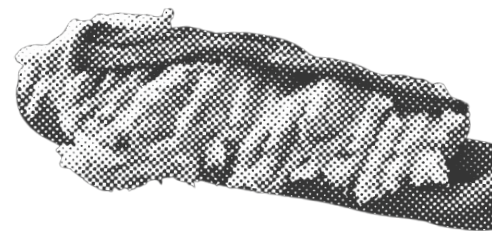
LA CARTELA | Calle Mayor, 41 – Cartagena | Reservas al 968 202 723

Aperitivos

Marinera de Salmón Flambeado, Mojo Rojo y Toque de Lima	3,85€
Tartar de salmón caramelizado con un toque de lima y filamentos de guindilla	
Marinera Clásica con Anchoa "00"	2,75€
Auténtica anchoa "00" del Cantábrico	
Marinero con Boquerón del Mediterráneo	2,75€
Marinera de Tartar de Atún Rojo de Almadra Petaca Chico	3,85€
Aliñado con AOVE, soja y cebollino	
Marinera "Bicicleta" con Huevo Rallado	2,50€
Brocheta de Pollo con Salsa Japonesa	4,00€
Albóndigas de pollo salteadas con teriyaki y cebolla crujiente	
Croqueta de Estofado Tradicional de Carrillera	2,50€
Croqueta de Jamón Ibérico	2,50€
Croquetas con Auténtico Jamón Ibérico del Valle de los Pedroches (Córdoba)	
Croqueta de Setas y Tartufata	2,50€
Croqueta de Bacalao	2,50€
Croqueta de Bacalao desalado con Ajo y Perejil	
Explorador crujiente con Setas y Foie	4,75€
Clásica elaboración Cartagenera con un toque Dulce y Salado	
Tigre con Berenjena Ahumada	4,50€
Mejillón Tigre crujiente, con su Toque Picante y Alioli	
Taco de Pulpo Asado	3,75€
Asado clásico a la murciana, cerveza, coñac y AOVE	
Tosta de Sardina Ahumada	4,00€
Galleta caramelizada de hojaldre, chantilly de queso crema y pimienta confitada	

Entrantes Fríos

Tartar de Salmón, Mango y Yogur	18,50€
Timbal de Salmón Marinado en casa con Kimuchi, Soja, Salsa de Yogurt y Topping de Mango	
Tabla de Jamón Ibérico	22,00€
de Bellota del Valle de los Pedroches (Córdoba)	
Tabla de Queso KM.0 del Abuelo Ruperto y Abuelo Pepe con Membrillo, Nueves y Uva	18,00€
Media 12,00€	
Steak Tartar en Tuétano	22,50€
Clásico Tartar de Ternera, Hecho al Momento, sobre Caña de Hueso a la Brasa	



Tartar de Atún Rojo de Almadra Petaca Chico con Huevo Frito y Patatas con un Toque de Kimchi	21,00€
"Nam Tok" de Atún Rojo Petaca Chico	21,00€
Elaboración Típica de la "Comida Callejera" Thai. Tataki de Atún Rojo tempurizado acompañado de un Aliño Fresco y Picante	
Ensaladilla Rusa	7,50€
Hecha en Casa con Encurtidos y Coronada con Grissini	
Tartar de Atún Rojo de Almadra Petaca Chico con Foie Caramelizado, Sésamo y Reducción de Tinto de la Región	22,50€
Timbal de Atún Marinado con Sésamo y Foie Caramelizado	

Entrantes Calientes

Alcachofas Salteadas con Setas y Foie en Crema de Carbonara	17,00€
Chop Suey de Verduras de la Región con Gambas, Salsa de Ostras y Jengibre	18,50€
Salteado de Gambas y Verduras estilo Oriental	
Pulpo al Ajillo con Torreznos y Puré de Patatas Revolconas	19,00€
Salteado con ajos y aceite de pimentón picante	
Patatas Bravas "Las Clásicas"	9,00€
Patatas Fritas Caseras con Salsa Brava casera y un Toque de Sriracha	
Brioche de "Birria Mexicana" con Mahonesa de Chipotle y Cebolla Morada	13,50€
Paleta de Cerdo cocinada 18 horas al estilo Mexicano con un toque Picante de Chipotle	
Gambas y Alcachofas al Ajillo con Huevo Frito	17,50€
Salteado de Gambas y Alcachofas al Wok con Ajo y Guindilla, coronado con Huevo Frito y katsuobushi	
Patatas con "Picada Chili"	11,50€
Patatas Gajo naturales con Salsa Brava y Boloñesa Picante	
Salteado de Verduras de Temporada al Wok con Hueva de Maruca, Romesco y Huevo Poché	14,00€
Calamar Relleno a la Marinera con Puré de Marisco	19,50€
Clásica elaboración con Picada de Jamón Ibérico y Huevo cocido sobre Salsa Marinera	

Calamar a la Andaluza con Alioli Negro y Pimientos de Padrón 16,50€

Calamar Frito con Harina de Garbanzo y alioli de tinta de calamar

Alitas de Pollo Sweet Chili 12,00

Cocinadas a Baja Temperatura 2 horas en salsa sweet chili

Michirones Estilo Tradicional 8,00€

Uno de Nuestros Platos Típicos de Cartagena, cocinado a fuego lento

Fish and Chips Cartageneros 14,00€

Boquerón Frito del Mediterráneo con Patatas, aliñado con Salsa Tártara y Lima

Huevos Rotos con Jamón Ibérico, Patatas, Ajos Tiernos y Tartufata 15,00€

Patatas Confitadas salteadas con Ajetes y Jamón Ibérico, coronado con Huevo Frito y Tartufata

Pulpo Roquero Confitado 18,00€

Medio pulpo roquero confitado en crema de pimienta negra acompañado de patatas paja

Ensaladas

Ensalada de Salmón Lap Thai 16,50€

Ensalada de Salmón Marinado con Aliño Thai de Lima, Jengibre, Aceite, Guindilla y Menta. Acompañada de Mango y Edamame y Lechuga fresca

Media 9,50€

Ensalada de Bonito en Salazón y Tomates de Temporada 16,50€

Ensalada de Tomates de Nuestra Comarca, Bonito de Paso en Salazón de la Región y un Buen Aliño de Garum y Encurtidos, regado en AOVE

Media 9,50€

Ensalada Cesar con Pollo Frito y Lascas de Queso 16,50€

Clásica Ensalada Caesar, con Pollo Frito, Bacon y Queso Curado de Oveja. Aliñada con Salsa César (Existe Opción Vegetariana)

Media 10,25€

Ensalada de Burrata y Tomates con Tapenade de Alga 16,50€

Con Mix de tomates de la comarca, tomate seco, tapenade, pesto verde y piñones tostados

Ensalada Templada de Queso de Cabra 16,50€

Lechuga fresca, uva, tomates cherry, mix de frutos secos tostados, crema balsámica y galletitas de hojaldre. Con vinagreta balsámica de miel

Arroces D.O. Calasparra

Por encargo, consulte al camarero - Mínimo 2 raciones

Arroz Marinero 16 p/p

Atún, Calamar, Mejillones y Gambas (Todo Pelado)

De Pluma Ibérica, Setas y Foie 16 p/p

De Pluma, Setas, Alcachofas, Pimientos y Foie

Arroz con Verduras y Bacalao 16 p/p

Bacalao "El Barquero", Pimiento, Ajos Tiernos, Alcachofas, Habitas Baby y Guisantes

Con Pan

Bocadillo de Calamares Nacional con Alioli 10,50€

Calamar Rebozado y Frito con un Toque de Alioli y Ajo-Aceite

Pepito de Entrecot de Ternera con Pimiento Italiano 11,00€

Lomo Bajo de Novillo, Mantequilla y un Toque de Mostaza

Bocadillo "Cojonudo" de Papada Ibérica 10,00€

Papada Ibérica confitada 12 horas, con Ajetes Salteados y Rúcula Fresca

Hamburguesa Completa con Crema de Trufa 14,00€

180gr. 100% Ternera, Lechuga, Bacon y Cebolla al Whisky con Mahonesa de Trufa

Hamburguesa de Pollo con Toque Tika Massala 12,00€

160gr. Pollo con Pan de Patata y una Combinación Oriental de Yogur, Tikka Masala y Rúcula

Pescados

Todos los platos van con guarnición

Atún Rojo de Almadra Petaca Chico a la Brasa 22,50€

Lomito de Atún de 160gr marcado a la Brasa

Lubina Tempurizada 17,00€

Lubina limpia sin espina, frita, con puré de patata, verdura de temporada y pico de gallo

Rodaballo al horno con Meunière de Piparras 24,00€

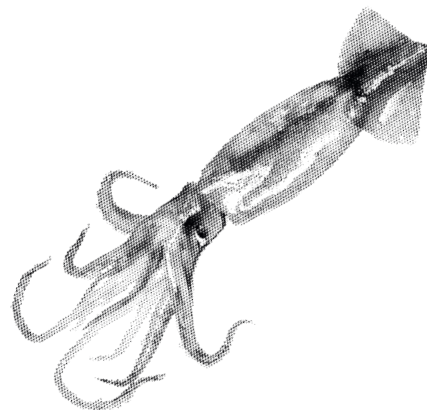
Medio Rodaballo al horno con Salsa de Mantequilla, ajo y lima

Bacalao "Encebollao" El Barquero 23,50€

Bacalao Confitado en Crema de Patata, Nора y Cebolla caramelizada

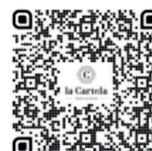
Salmón con Puré de Marisco 16,50€

Salmón a la parrilla con pimientos del piquillo confitados y salsa de mojo rojo



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.



Carnes

Todos los platos van con guarnición

Cachopo de Ternera Pieza de 600 gr. Rellena de Jamón Ibérico, Queso Manchego y Pimientos de Piquillo. Acompañado de Salsa de Champiñones	31,50€
Cachopín relleno de Queso Azul Cachopo redondo, relleno de cebolla caramelizada, setas y queso azul	21,00€
Costillar de Cerdo BBQ Costilla de Cerdo Cocinado 24h a Baja Temperatura con Salsa BBQ y pasado por la Brasa acompañado de Maíz y Coleslaw	16,75€
Solomillo de Ternera "Gran Hotel" Solomillo de Novillo con Lasca de Foie, Jamón Ibérico y su Jugo	24,00€
Lomo Bajo de Novillo (Pieza de unos 400 gr)	29,00€
Lomo Alto de Novillo (Pieza de unos 600 gr)	38,00€
Pollo Picantón Asado con Arroz Cantonés Con espárragos y papada ibérica, cocinado 12h a Baja Temperatura	17,00€
Pluma Ibérica a la Brasa (Pieza de unos 220 gr)	18,50€
Lingote de Cordero Deshuesado, Asado a Baja Temperatura con Cuscús de Setas Deshuesado, Prensado y Cocinado 36h sous-vide, terminado a la Parrilla con su Jugo	22,00€
Timbal de Cochinitillo Asado con Patatas al Ajo Cabañil Caramelizado con Puré de Berenjena Ahumada	22,00€

Para Los Niños

Espaguetis (a elegir con queso aparte)	
Con Tomate Frito	7,50€
Boloñesa	8,50€
Con Atún y Tomate	8,50€
Dos Huevos Fritos con Patatas Fritas	7,50€
Salchichas Frankfurt con Huevo Frito y Patatas Fritas	9,00€
Chicken Nuggets con Patatas Fritas	7,00€

Postres

Todos nuestros postres son de elaboración propia y acompañados de helado artesano de Cartagena

Brownie de Chocolate Caliente y Helado de Toffe Combinación de Sabores Inconfundibles de Chocolate y Caramelo	6,50€
Tarta de Queso al Horno con Helado de Naranja Con un toque de leche de cabra	6,50€
Leche Frita con Helado de Turrón Postre Cartagenero, donde se aúnan Toques Cítricos de Limón, Leche y Canela	6,50€
Pantera Negra con Helado de Chocolate Postre perfecto para los amantes del Chocolate	6,50€
Tiramisú de Asiático con Helado de Moka Una Manera Diferente de Probar el Asiático	6,50€
Torrija de Brioche con Helado de Miel Cremosa Torrija de Pan Brioche	6,50€

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.

