



RESTAURANTE LA TAPERÍA DE CASA TOMÁS



SOSTENIBILIDAD
TURÍSTICA
INSTITUTO PARA LA
CALIDAD TURÍSTICA ESPAÑOLA

ALÉRGENOS



PLAZA JUAN XXIII CARTAGENA 30201

TLF RESERVAS: 968 52 86 14

EMAIL: INFO@GRUPOCASATOMAS.ES

Recomendaciones

ENSALADAS

ENSALADA DE CLEMENTE [HUEVA, BONITO, MOJAMA, PERDICES Y TOMATE RAFF] 15,00€

ENTRANTES

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO 1,75€

CROQUETA DE PULPO 2,20€

MARISCOS

QUISQUILLA 100 GR 18,00€

PULPO A LA CARTAGENERA 18,50€

PULPO A LA GALLEGA 18,50€

GAMBAS AL AJILLO 14,00€

GAMBA ROJA DE GARRUCHA FRESCA 100GR 20,00€

ALMEJAS AL AJILLO/PIÑONES/MARINERA [RACIÓN] 18,00€

VIEIRAS 4 UDS 16,00€

CALAMAR NACIONAL AL PESO [PLANCHA O ANDALUZA] 55,00€/KL

PESCADOS

BACALAO ENCEBOLLADO 14,50€

RODABALLO [RACIÓN] 25,00€

RAPE CAZUELA 23,00€

LUBINA SALVAJE [MEDIA O ENTERA] 68,00€/KG

MERO A LA MARINERA [RACIÓN] 26,00€

CORVINA SALVAJE [RACIÓN] 22,00€

FRITURA DE PESCADO 22,00€

LENGUADO [RACIÓN] 25,00€

CARNES

CHULETAS DE CORDERO 16,00€

SOLOMILLO DE TERNERA 22,00€

PALETILLA DE CABRITO 22,00€

PIERNA DE CABRITO 22,00€

COCHINILLO A LA SEGOVIANA 21,00€

ARROCES

ARROZ CON BOGAVANTE [MIN 2 PAX] 20,00€

ARROZ CON MARISCO [MIN 2 PAX] 14,00€

ARROZ CON SECRETO Y VERDURAS [MIN 2 PAX] 14,00€

LASAÑAS

LASAÑA BOLOÑESA 7,50€

LASAÑA DE VERDURAS 7,95€





Nuestra barra en raciones

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO [4ud]	7,00€
LACÓN COCIDO CON PIMIENTA NEGRA Y LIMÓN	8,50€
MARINERA CLÁSICA	1,75€
MOJETE MURCIANO CON CEBOLLA ROJA, ACEITUNA NEGRA Y AJOS TIERNOS	3,50€/6,00€
HUEVA DE MUJOL CON ALMENDRAS 100gr	18,00
JAMÓN BODEGA 18 MESES CANILES GRANADA [solo / con queso]	9,50€/12,50€
JAMÓN IBÉRICO BELLOTA 100% CORDOBA ETIQUETA ROJA 50% RAZA	20,00€
QUESO CURADO PURO OVEJA ración	9,00€
RULO DE PLANCHA CON MERMELADA DE TOMATE	7,00€
TABLA DE QUESOS LECHERA DE BURDEOS	16,00€



Entrantes

REVUELTO DE BACALAO CON CEBOLLA CARAMELIZADA, PIÑONES, AJOS TIERNOS Y SU "PIL PIL"	9,75€ / 12,50€
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO	11,50€
ALMEJA AL AJILLO/ PIÑONES/ MARINERA [RACIÓN]	18,00€
ALCACHOFAS SALTEADAS CON FOIE, PIÑONES, AJOS TIERNOS, LASCAS DE PARMESANO Y SALSA VINO TINTO	9,50€ / 12,00€
PULPO PLANCHA A LA CARTAGENERA	12,50€ / 18,50€
PULPO ASADO AL HORNO	18,50€
CALAMAR NACIONAL AL PESO [PLANCHA O ANDALUZA]	55,00€ / KG
FRITURA DE PESCADO	22,00€
COLAS DE GAMBÓN AL AJILLO	14,00€



Ensaladas

BONITO CON TOMATE RAFF, CEBOLLA ROJA Y ACEITUNAS ALIÑADAS	9,50€
ENSALADA DE CLEMENTE [HUEVA, BONITO, MOJAMA, PERDICES Y TOMATE RAFF]	15,00€
ENSALADA DE TOMATE "PELAO" CON MELVA CANUTERA Y TALLOS	10,00€
ENSALADA CESAR	10,50€
ENSALADA DE RULO DE CABRA CON VINAGRETA DE PIÑONES	10,50€





Carnes

SECRETO PLANCHA [RACION O FUENTE]	12,50€/16,00€
COSTILLAS DE CORDERO SALTEADAS CON AJOS TIERNOS	16,00€
ENTRECOTT DE TERNERA HEMBRA 350GR APROX	18,50€
CHURRASCO DE TERNERA HEMBRA MENOS DE 1 AÑO	45,00€/KG
SOLOMILLO DE TERNERA	22,00€
DADITOS DE SOLOMILLO DE TERNERA CON AJOS TIERNOS Y PATATAS	22,00€

Todos los domingos y festivos

ASADO DE CORDERO	14,00€
PALETILLA DE CABRITO [450GR APROX]	22,00€
MIGAS CON SOBRASADA Y HUEVO	10,00€

Carnes por encargo

ASADO DE LECHAZO	22,00€
COCHINILLO A LA SEGOVIANA	21,00€
PIERNAS DE CABRITO AL HORNO	22,00€



Arroces

MÍNIMO DOS PERSONAS

ARROZ CON SECRETO, ALCACHOFAS, SETAS Y AJOS TIERNOS	14,00€
ARROZ CALDERO SIN / CON SU PESCADO	11,00€/13,00€
ARROZ A BANDA [TODO PELAO]	14,00€
ARROZ CON BOGAVANTE [POR ENCARGO]	20,00€
ARROZ CON MARISCO	14,00€



Pescados

PREGUNTAR POR RECOMENDACIONES DE LA LONJA

LOMO EXTRA DE BACALAO A LA VIZCAINA O ENCEBOLLADO	14,50€
RODABALLO PLANCHA O A LA MARINERA CON GAMBAS	20,00€/25,00€
DORADA A LA SAL O A LA ESPALDA	16,00€
LUBINA A LA SAL O A LA ESPALDA	16,00€

GUARNICIONES

- PATATAS PANADERAS CON PIMIENTOS DE PADRÓN
- PATATAS FRITAS BASTON CON PIMIENTOS DE PADRÓN
- CHOPSUEY DE VERDURAS Y SOJA



Postres

POSTRES CASEROS

NATILLAS CON GALLETA	3,00€
ARROZ CON LECHE	3,00€
TARTA DE LA ABUELA CON CHOCOLATE CALIENTE Y BOLA DE VAINILLA	4,75€
TORRIJA CON HELADO	5,50€
CAFE ESPRESSO 43	2,50€
TARTA DE QUESO AL HORNO	5,50€
TARTA DE MANZANA CALIENTE CON HELADO	5,75€
PAN DE CALATRAVA CON HELADO DE TURRÓN	4,00€
FLAN DE VAINILLA	3,00€
BOLA DE HELADO	2,50€

Vermouth y digestivos

VERMUTH	2,50€
PACHARÁN	3,00€
LICORES	2,00€
COPA	6,00€
COPA PREMIUM	6,50€



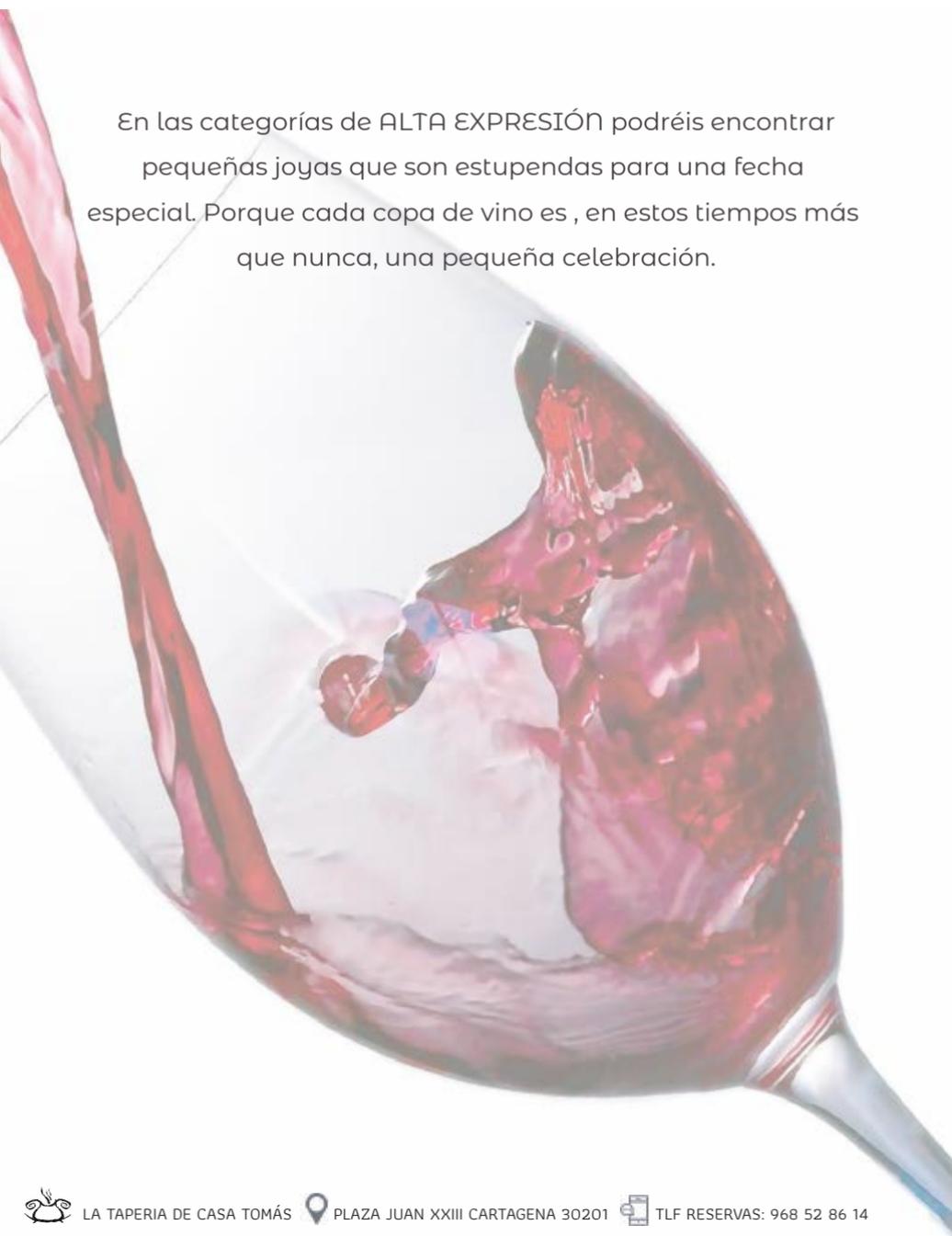


Nuestros vinos

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.



“TINTOS DE LA REGIÓN DE MURCIA”

3 CALAS TINTO

Monastrell y Sirah. Vino tinto con D.O. Jumilla



16 €



2,50 €

JOHNNY DE LOS INFIERNOS

Monastrell, Syrah y Petit Verdot. Vino tinto con D.O. Jumilla

18 €

2,50 €

CARCHELO CIENTO 80

12 meses roble francés. Monastrell, Syrah, Cabarnet Sauvignon y Tempranillo.

18 €

ALTICO CRIANZA

Viñedos singulares. Mono varietal syrah crianza de 12 meses roble francés y 12 en botella. Afrutado y floral refrescante y sedoso.

18 €

RANGO CRIANZA ECOLÓGICO

Monastrell pie franco y syrah. Más de 50 años, crianza en roble francés y americano. Fruta madura, torrefactos y notas ahumadas.

18.50 €

JUAN GIL

Crianza de 12 meses en roble francés 100%monastrell eco

19,50 €

MADRID ROMERO CRIANZA

Monastrell, vino tinto crianza 12 meses con D.O. Jumilla

22 €

ALCARAVÁN

Vino parcelario procedente del paraje “Pino de las Águilas” (Mula) Monastrell 100%.

22 €

BRUTO

Vino Tinto que elabora la Bodega Juan Gil en la D.O. Jumilla.

45 €

CLIO

Vinos de alta expresión. Monastrell y cabernet sauvignon. DO Jumilla. Crianza de 22 a 26 meses

60 €

DE NARIZ

Tinto Monastrell. Bodegas Barahonda – D.O Yecla

18,50 €

SANTA DO YECLA

90%monastrell y 10% garnacha tintorera. 14 meses roble nuevo francés y americano.

22 €

EL BORDE BODEGAS DEL ROSARIO BULLAS

Es un tinto ecológico elaborado con uvas del paraje El Llano del Sastre, en el valle Venta del Pino.

25 €



“TINTOS DO RIOJA”



HALLAZGO

Tempranillo. Fresco, seco, intensidad ligera, fácil de beber

15 €

2,50 €

RAMÓN BILBAO CRIANZA

Tempranillo. Crianza 14 meses. Rojo granate, con aromas de fruta negra fresca, regaliz y notas dulces de nuez moscada. En paladar es intenso.

17 €

3 €

BAIGORRI CRIANZA

Tempranillo (90%), Garnacha (5%) y otras. Crianza 14 meses en barricas de roble francés (90%) y americano (10%).

19,50 €

RAMÓN BILBAO EDICION LIMITADA

100% Tempranillo. Vino rojo rubí con notas de uva negra, madura y crianza en barricas nobles durante 15 meses.

20 €

MUGA CRIANZA

Tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano. Roble francés y americano, 22 meses de crianza.

24 €

BAIGORRI BELUS

Bodegas Baigorri, Samaniego - Rioja Alavesa, Variedades mazuelo, tempranillo y garnacha.

28 €

MARQUES DE MURRIETA RESERVA

83% Tempranillo, 9% Graciano, 6% Mazuelo, 2% Garnacha. 20 meses en barricas de roble americano.

28 €

RAMÓN BILBAO RESERVA ORIGINAL

Tempranillo 20 meses de crianza en roble francés. 100 % Tempranillo y algunas cepas sueltas de variedades blancas (Malvasía y Garnacha).

30 €

BAIGORRI LA CANOCA

Vino de parcela Baigorri. 10 meses en roble francés nuevo.

30 €

BAIGORRI GARNACHA

14 meses de crianza roble nuevo. Floral y fruta roja.

32 €

IZADI EL REGALO

Este vino es un coupage de las variedades Tempranillo (90%) Graciano, Garnacha y Mazuelo (10% entre las tres). Envejecido en madera. 20 meses.

36 €



“TINTOS DO RIBERA DEL DUERO”



MELIOR DE MATARROMERA

18 €

3 €

Tempranillo 100%. Fruta roja, regaliz, café o vainilla. En boca voluminoso e intenso, sensaciones frutales y toques de cacao, coco y vainilla.

TAMIZ

18 €

Bodega Teofilo Reyes. 6 meses en roble Francés.

EL ILUSIONISTA ROBLE

18 €

6 meses roble francés y americano.

INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 2022. Medalla de BRONCE, 88 Ptos.

CARMELO RODERO ROBLE

19,50 €

Tinto fino- 9 meses de crianza en barrica

Intenso aroma, aterciopelado, persistente, amplio en su paso en boca

TERRA MINEI DO RIBEIRO

22 €

Elaborado con la variedad más histórica de la Denominación de Origen:

la Treixadura. En su elaboración se ha respetado la expresión de la variedad, fermentando con levaduras autóctonas y un paso breve por barrica.

CRUZ DE ALBA CRIANZA

24 €

Tempranillo 15 meses de crianza en barrica

De corte moderno, afrutado, equilibrado en aroma y con un paso generoso en boca

MONTECASTRO

25 €

95% Tinto Fino-5%Merlot. Rendimiento: 30hl/ha después de selección

Tiempo de crianza: 16 meses en barricas de Roble Francés

PAGO DE CAPELLANES CRIANZA

33 €

Tempranillo - 5 meses de crianza

Joven, alegre y fresco, de acidez vibrante

MATARROMERA CRIANZA

33 €

Tempranillo. 12 meses de crianza

Intenso y complejo, equilibrado en aroma y con un paso generoso en boca.

PAGO DE CARROVEJAS

40 €

93% tinto fino, 4% Cabernet sauvignon- 3% merlot- 12 meses de Crianza

Intenso, elegante, estructurado, un vino rotundo y vibrante

HACIENDA MONASTERIO

45 €

85% Tinta del país, 10% Cabernet-Sauvignon - 5% Merlot - 2% Malbec.

18 meses en barricas de Roble Francés de Allier.



“TINTOS OTRAS DO”



ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL

36 €

Tempranillo, Cabernet sauvignon, Syrah, Merlot, Petit verdot y Garnacha
Vino de la Tierra de Castilla y León - Sardón de Duero
12 Meses en barricas de roble francés y americano

MAURO

44 €

90% Tempranillo, 10% otras variedades. Tierra de Castilla y León
Crianza durante 15 meses en fudres y barricas de roble francés y americano
de distintas edades.



“NUESTROS BLANCOS”



15 €



2,50 €

TRENZONES

Verdejo. Herbáceo con notas cítricas en nariz y fresco, con buena acidez en boca

JUAN GIL

Vino seco obtenido a partir de viñedos de Moscatel de Grano Menudo, DO Jumilla

16 €

RAMÓN BILBAO VERDEJO

Verdejo.

16 €

SEÑORIO DE LIZINIA SOBRE LIAS

Verdejo

16 €

3 CALAS BLANCO

Sauvignon Blanc. D.O Jumilla

16 €

2,50 €

BRUNO MURCIANO LAS BLANCAS

61% Maris ancho, 9% Macabeo, 10% Malvasía, 12% Merseguera y otro 8% de Moscatel.

16 €

CONTRAPUNTO – DO RÍAS BAIXAS

Albariño. Joven y frutal, en boca es ligero, fresco con una chispeante acidez

17 €

2,90 €

REGINA VIARUM

Godello de la ribera sacra. 6 meses sobre lías en foudre de roble francés. Guía Peñín Vinos de España 2022, 91 puntos, más de 4*. BERLINER WINE TROPHY 2021: Medalla de ORO

18 €

MUGA

Viura, garnacha blanca y malvasía de la Rioja.

18 €

ÁLCEÑO JUMILLA

Sauvignon blanc. Paso por madera 3/4 meses roble francés.

18,50 €

QUINTA DO SIL

Godello, Valdeorras.

Quinta do Sil es el resultado de un sueño, poder elaborar en esta zona de grandes vinos blancos, complejos, aromáticos y de mucha personalidad.

19 €



“NUESTROS BLANCOS”



LES FUMÉES BLANCHES SAUVIGNON BLANC

22 €

Domaine des Fumées Blanches se encuentra en Gascuña, suroeste de Francia. François Lurton descubrió este terrior ideal para cultivar y expresar el verdadero carácter de la Sauvignon Blanc

GRAN BAZAN ETIQUETA VERDE

22 €

Aromas a pomáceas y melocotón, piel de cítricos, flor de azahar y hierba fresca. Destaca su potencia y untuosidad. Se muestra vivo y con un personal final salino.

MAR DE FRADES

22 €

Albariño. DO Rias Baixas. Fresco, fruta verde y cítricos, agradable acidez con potencia y estructura.

LÓPEZ CRISTÓBAL ALBILLO

22 €

100% Albillo. Crianza en barricas: 3 meses en barricas roble francés y 6 en botella. Color amarillo dorado. Fresco y elegante en nariz, con toques tostados de gran armonía.

FINCA CALVESTRA

22 €

100% Meseguera. Bodega Mustiguillo está ubicada en el Terrerazo-Utiel (Valencia) y cuenta con un terrior que, por su singularidad, goza desde 2010, con el privilegio de ser una nueva D.O.P., también nombrado Vino de Pago.

GRAN BAZAN AMBAR

25 €

Albariño. Aromas de frutas tropicales, acidez y salinidad, untuoso y de final persistente.

GRAN VINO PAZO BARRANTES

50 €

100% la bodega gallega de Marques de Murrieta vino de guarda. Tras la fermentación, permanece 2 meses con las lías finas en el depósito de acero inoxidable. 7 meses en depósito de acero inoxidable, un 15% en barrica de madera de acacia y 16 meses en botella.



“ROSADOS Y ESPUMOSOS”



MAESTRY DEL CASALE – LAMBRUSCO ROSADO

12 €

2,50 €

Lambrusco. Rosado brillante, de aromas afrutados y fresco al paladar con su aguja característica.

CASTAÑO ROSADO

15 €

2,50 €

Rosado, de aromas afrutados y fresco y jugoso en el paladar.

3 CALAS ROSADO

16 €

2,50 €

Petit Verdot. D.O Jumilla

BAIGORRI ROSADO

18 €

3,00 €

Tempranillo, Viura y Garnacha

LALOMBA ROSE DO RIOJA

30 €

90% Garnacha – 10% Viura – Crianza de 5 meses sobre lías
Profundo, sabroso y de una finura envolvente

ROGER DE FLOR

15 €

Brut Nature

CONDE DE HARO BRUT VINTAGE

28 €

Cava Brut de Bodegas Muga, coupage de la variedad de uva Viura (90%) y Malvasía (10%)

CAVA BRUT ROSÉ PINOT NOIR

30 €

Cava Brut Rosado

TANTUM ERGO CHARDONAY PINOT NOIR

34 €

Bodegas Hispano-Suizas nos presenta un cava elaborado con las variedades del Champagne dando lugar a un cava potente, cremoso y con una acidez equilibrada

MÔËT CHANDON

55 €

Brut imperial.

VEUVE CLICQUOT

58 €

Brut

