RESTAURANTE
LA TAPERÍA DE CASA TOMÁS

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.

PLAZA JUAN XXIII CARTAGENA 30201

TLF RESERVAS: 968 52 86 14

EMAIL: INFO@GRUPOCASATOMAS.ES

Recomendaciones

ENTRANTES

CARPACCIO DE SOLOMILLO DE ANGUS CON SALSA DE MOSTAZA Y QUESO PARMESANO RALLADO	12,00€
TARTAR DE ATÚN CON HUEVO FRITO Y PATATA PAJA	24,00€
TARTAR DE ATÚN ROJO CON ACEITE PICUAL Y UN TOQUE DE GUACAMOLE	20,00€
CROQUETA DE CARRILERA DE CERDO CON SALSA DE TRUFA	1,80€/Ud

PESCADOS

NUESTRA SELECCIÓN DE PESCADO Y MARISCO DE LA LONJA:

CORVINA RACIÓN	20,00€
RODABALLO RACIÓN	24,00€
LENGUADO (PIEZA)	28,00€
LECHA RACIÓN	24,00€
DENTÓN 1/2 PIEZA O ENTERA	75,00€/KG

CARNES

PIERNA DE CABRITO	24,00€
PALETILLA DE CABRITO	28,00€

ARROCES (Mínimo 2 personas, precio por persona) ***Arroces especialidad del chef***

ARROZ DE CALAMAR CON SU TINTA, AJOS TIERNOS Y SUS PATATAS FRITAS	22,00€
ARROZ DE PESCADO DE LONJA Y GAMBA ROJA	22,00€
ARROZ CON ESCALOPA DE FOIE Y ALCACHOFA FLOR (contiene trazas de frutos secos)	22,00€

LASAÑAS

LASAÑA BOLOÑESA	8,50€
LASAÑA DE VERDURAS	8,50€

Comenzamos

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO (ud)	2,10€
LACÓN COCIDO CON PIMIENTA NEGRA Y LIMÓN	9,75€
HUEVA DE MUJOL CON ALMENDRAS 100gr	18,00€
JAMÓN BODEGA 18 MESES CANILES GRANADA (solo / con queso curado 6 meses)	12,00€/18,00€
JAMÓN IBÉRICO BELLOTA 100% CORDOBA ETIQUETA ROJA 50% RAZA	20,00€
QUESO CURADO 6 MESES PURO OVEJA CON MEMBRILLO (ración)	12,00€
TABLA DE QUESOS LECHERA DE BURDEOS	18,00€

MARINERAS:

- CLÁSICA CON ANCHOA SERIE ORO 2,75€
- DE PAN FINO CON PULPO, TOMATE Y PIMENTÓN 3,50€
- DE PAN FINO CON SARDINA “HERPAC” CON PICO DE GALLO CARTAGENERO 3,50€

Entrantes

TORTILLA VAGA DE BACALAO CON CEBOLLA, PIÑONES Y AJOS	16,00€
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBERICO, VELO DE PANCETA IBÉRICA Y AJOS TIERNOS	12,50€
ALMEJA AL AJILLO/ PIÑONES (RACIÓN)	21,00€
ALMEJA A LA MARINERA (RACIÓN)	23,00€
ALCACHOFAS A LA PLANCHA CON FOIE, PIÑONES, AJOS TIERNOS Y PARMESANO RALLADO	12,50€
PULPO PLANCHA A LA CARTAGENERA	18,50€
CALAMAR NACIONAL Al PESO (PLANCHA O ANDALUZA)	58,00€/KG
COLAS DE GAMBÓN AL AJILLO	16,00€

Ensaladas

BONITO DEL NORTE EN ACEITE AOVE CON TOMATE RAFF Y ENCURTIDOS	14,50€
ENSALADA DE CLEMENTE (HUEVA, BONITO, MOJAMA, PERDICES Y TOMATE RAFF)	16,00€
ENSALADA ESPECIAL DE LA CASA: LECHUGA MIX, TOMATE, MAÍZ, ACEITUNAS, ZANAHORA ENCURTIDA, CEBOLLA Y MELVA	12,50€
ENSALADA DE CARPACCIO ANGUS Y ALIÑO	11,00€
ENSALADA CESAR	11,00€
ENSALADA DE RULO DE CABRA CON VINAGRETA DE PIÑONES	11,00€

Carnes

SECRETO PLANCHA (RACION O FUENTE)	12,50€/18,50€
COSTILLAS DE CORDERO SALTEADAS CON AJOS TIERNOS	18,50€
ENTRECOT DE TERNERA HEMBRA 300GR APROX	19,00€
CHURRASCO DE TERNERA HEMBRA MENOS DE 1 AÑO	54,00€/KG
SOLOMILLO DE TERNERA	24,00€
DADITOS DE SOLOMILLO DE TERNERA CON AJOS TIERNOS Y PATATAS	26,00€
* CON ESCALOPA DE FOIE Y REDUCCIÓN DE VINO TINTO	6,50€

Todos los Domingos y festivos

PALETILLA DE CABRITO (450GR APROX)	28,00€

Carnes por encargo

COCHINILLO A LA SEGOVIANA	28,00€
PIERNAS DE CABRITO AL HORNO	24,00€

Arroces

MÍNIMO DOS PERSONAS

ARROZ CON SECRETO, FOIE RALLADO, ALCACHOFAS, SETAS Y AJOS TIERNOS	15,00€
ARROZ CALDERO SIN / CON SU PESCADO	12,00€/15,00€
ARROZ A BANDA (TODO PELAO)	16,00€
ARROZ CON BOGAVANTE (POR ENCARGO)	22,00€
ARROZ CON MARISCO	18,00€

Pescados

PREGUNTAR POR RECOMENDACIONES DE LA LONJA

LOMO EXTRA DE BACALAO ENCEBOLLADO	19,00€
TARTAR DE ATÚN ROJO CON ACEITE PICUAL Y UN TOQUE DE GUACAMOLE	22,00€
LOMO EXTRA DE BACALAO AL PIL PIL CON ALMEJAS	24,00€

Postres

POSTRES CASEROS

NATILLAS CON GALLETA	3,00€
ARROZ CON LECHE	3,00€
TARTA DE LA ABUELA CON CHOCOLATE CALIENTE Y BOLA DE VAINILLA	5,00€
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€
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO Y CHOCOLATE	4,50€
BROWNING DE CHOCOLATE CON HELADO	6,50€

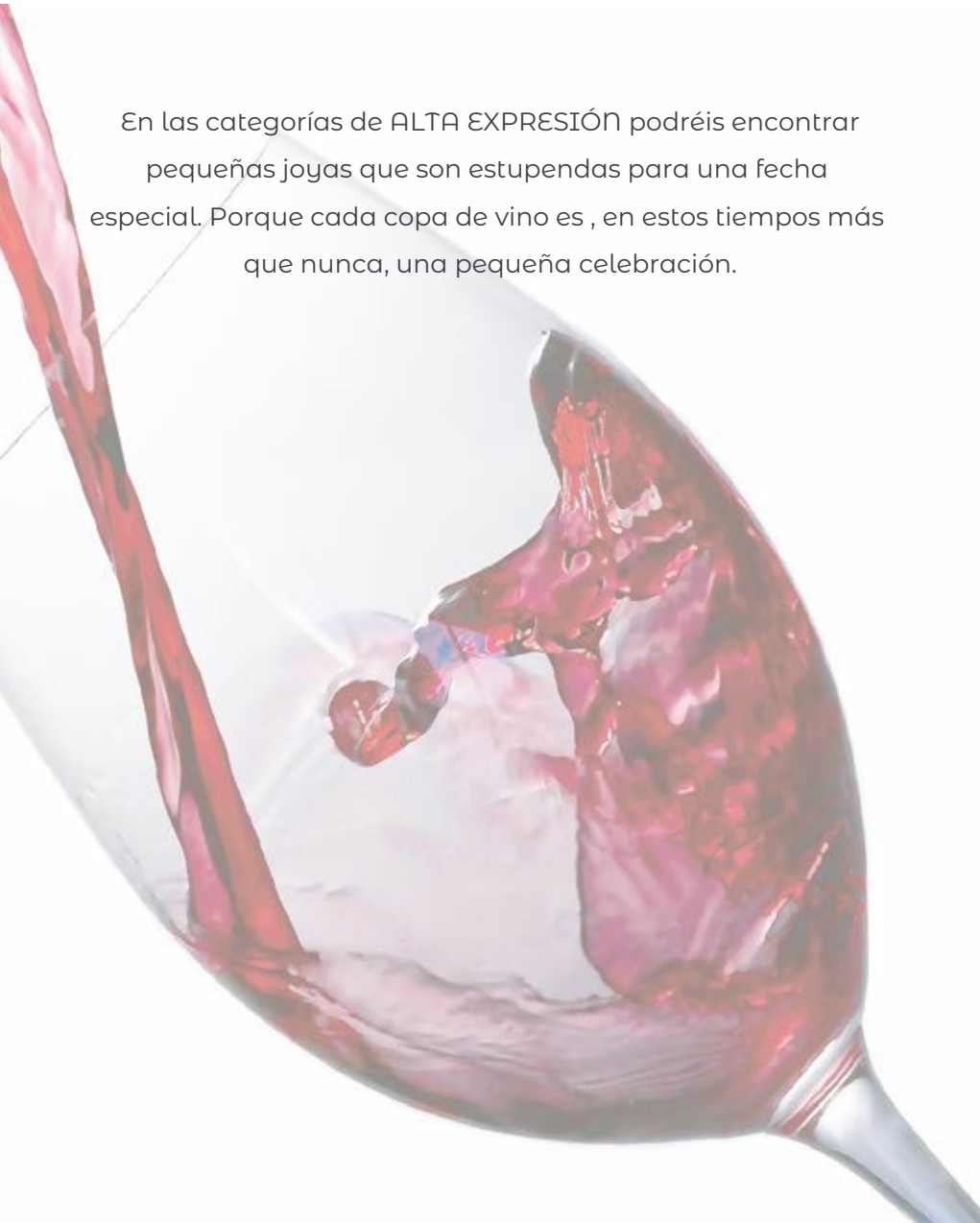
Vermouth y digestivos

VERMUTH	3,00€
PACHARÁN	3,00€

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 Variedad: Monastrell y Sirah. D.O. Jumilla	16 €	2,50 €
JOHNNY DE LOS INFIERNOS Variedad: Monastrell, Syrah y Petit Verdot, Cabernet Sauvignon Bodega: Madrid Romero D.O. P Jumilla Nota de Cata: Frutas rojas maduras, con volumen pero fresco	19 €	2,50 €
CARCHELO CIENTO 80 Variedad: Monastrell, Syrah, Cabarnet Sauvignon y Tempranillo.	19 €	
DE NARIZ Variedad: Monastrell y Syrah Bodega: Barahonda	22 €	
ALTICO CRIANZA Variedades: Syrah Bodega: Carchelo D.O. Jumilla Nota de Cata: Equilibrado, frutal con tanino fino	23 €	
JUAN GIL CRIANZA Variedad: Monastrell Eco Crianza de 12 meses en roble francés	23 €	
MADRID ROMERO CRIANZA Variedad: Monastrell D.O. Jumilla	24 €	
ALCARAVÁN Variedad: Monastrell 100%. Vino parcelario procedente del paraje “Pino de las Águilas” (Mula)	24 €	
EL BORDE BODEGAS DEL ROSARIO BULLAS Bodega: Del Rosario Bullas Nota de Cata: Es un tinto ecológico elaborado con uvas del paraje El Llano del Sastre, en el valle Venta del Pino	25 €	
BRUTO Variedad: Monastrell Bodega Juan Gil. D.O. Jumilla. Nota de Cata: Vino de gran volumen, tanino alto	50 €	

“TINTOS DO RIOJA”

TUNANTE — 16 € — 2,50 €
Variedad: Tempranillo.
Nota de Cata: Color rojo picota brillante, con irisaciones púrpura.
Vino redondo y muy sabroso.

RAMÓN BILBAO CRIANZA — 19 € — 3 €
Variedad: Tempranillo. Crianza 14 meses.
Nota de Cata: Rojo granate, con aromas de fruta negra fresca, regaliz y notas dulces de nuez moscada. En paladar es intenso.

BAIGORRI CRIANZA — 20 €
Variedad: Tempranillo (90%), Garnacha (5%) y otras.
Crianza 14 meses en barricas de roble francés (90%) y americano (10%).

RAMÓN BILBAO EDICION LIMITADA — 23 €
Variedad: 100% Tempranillo.
Nota de Cata: Vino rojo rubí con notas de uva negra, madura y crianza en barricas nobles durante 15 meses.

MUGA CRIANZA — 28 €
Variedad:Tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano.
Roble francés y americano,
22 meses de crianza.

BAIGORRI BELUS — 32 €
Variedad: mazuelo, tempranillo y garnacha.
Bodega: Baigorri, Samaniego - Rioja Alavesa,

MARQUES DE MURRIETA RESERVA — 35 €
Variedad: 83% Tempranillo, 9% Graciano, 6% Mazuelo, 2% Garnacha.
20 meses en barricas de roble americano.

BAIGORRI LA CANOCA — 38 €
Vino de parcela Baigorri. 10 meses en roble francés nuevo.

BAIGORRI GARNACHA — 35 €
14 meses de crianza roble nuevo. Floral y fruta roja.

“TINTOS DO RIBERA DEL DUERO”

MELIOR DE MATARROMERA — 19 € — 3 €

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

LAGAR DE ISILLA ROBLE — 19,50 €

Vino joven, 5 meses en roble francés y americano.

CARMELO RODERO ROBLE — 22 €

Tinto fino- 9 meses de crianza en barrica
Nota de Cata: Intenso aroma, aterciopelado, persistente, amplio en su paso en boca

CRUZ DE ALBA ROBLE — 22 €

Vino joven, 6 meses en roble francés.

CRUZ DE ALBA CRIANZA — 25 €

Variedad: Tempranillo 15 meses de crianza en barrica
Nota de Cata: De corte moderno, afrutado, equilibrado en aroma y con un paso generoso en boca

MATARROMERA CRIANZA — 38 €

Variedad: empranillo. 12 meses de crianza
Nota de Cata: Intenso y complejo, equilibrado en aroma y con un paso generoso en boca.

HACIENDA MONASTERIO — 48 €

Variedad: 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 — 42 €

Variedad: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Petit Verdot y Garnacha
Bodega: Abadia Retuerta
D.O. Castilla y León
Nota de Cata: Cuerpo medio, acidez y persistencia en boca

MAURO — 45 €

Variedades: Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon y Graciano
Bodega: Mauro
D.O. Castilla y León
Nota de Cata: Tanino madura, vino con volumen.

“NUESTROS BLANCOS”

TRENZONES Variedad: Verdejo	16 €	2,60 €
SEÑORIO DE LIZINIA SOBRE LIAS Variedad: Verdejo	16 €	2,60 €
3 CALAS BLANCO Variedad: Sauvignon Blanc. D.O Jumilla	16 €	2,50 €
TARANIS ALBARIÑO Variedad: Viura, garnacha blanca y malvasia de la Rioja.	18 €	
RAMÓN BILBAO VERDEJO Variedad: Verdejo. Bodega: Ramón Bilbao D.O. Rueda Nota de Cata: Vino fresco y untuoso, con una acidez media	18 €	3,00 €
GRAN BAZAN ETIQUETA VERDE Variedad: Albariño Bodega: Gran Bazán D.O. Rias Baixas Nota de Cata: Acidez Armónica, persistencia media	22 €	
ÁLCEÑO JUMILLA Variedad: Sauvignon blanc.	24 €	
QUINTA DO SIL Variedad: Godello, Valdeorras.	22 €	
MAR DE FRADES ATLÁNTICO Variedad: 100% Godello.	35 €	

“NUESTROS BLANCOS”

LÓPEZ CRISTÓBAL ALBILLO (2020) — 24 €

Variedad: 100% Albillo
Bodega: López Cristobal
D.O. Ribera del Duero
Nota de Cata: Fresco, elegante, con acidez y final largo

FINCA CALVESTRA — 25 €

Variedad: 100% Meseguera.
Bodega: Mustiguillo
D.P. El Terrerazo (Valencia)
Nota de Cata: Fresco y floral, final persistente

MAR DE FRADES — 26 €

Variedad: Albariño.
Bodega: Mar de Frades
DO Rias Baixas.
Nota de Cata: Salino y mineral, en boca sabroso

GRAN BAZAN ETIQUETA AMBAR (2022) — 28 €

Variedad: Albariño.
Bodega: Gran Bazán
D.O. Rias Baixas
Nota de Cata: Ligero y sabroso con final suave

"ROSADOS"

MAESTRY DEL CASALE – LAMBRUSCO ROSADO — 12 € — 2,50 €
Variedad: Lambrusco.
Nota de Cata: Rosado brillante, de aromas afrutados y fresco al paladar con su aguja característica.

3 CALAS ROSADO — 16 € — 2,50 €
Variedad: Petit Verdot. D.O Jumilla

BAIGORRI ROSADO — 18 € — 3,00 €
Variedad: Tempranillo y Garnacha
Bodega: Baigorri.D.O. Rioja
Nota de Cata: Afrutado, equilibrado final largo e intenso

"ESPUMOSOS"

ROGER DE FLOR — 16 €
Variedad: Brut Nature

CONDE DE HARO BRUT VINTAGE — 30 €
Variedad: Viura, Chardonnay. Bodega: Muga. D.O. Cava
Nota de Cata: Cava de burbuja fina y toques cítricos

ELÉM PROSECCO SPUMANTE SUPERIORE (EXTRA SECO) — 30 €
DOCG Conegliano – Valdobbiadene

TANTUM ERGO ROSÉ — 39 €
D.O. Cava 2020. Bodegas Hispano Suizas

TANTUM ERGO CHARDONAY PINOT NOIR — 39 €
Variedad: Pinot Noir y Chardonnay
Bodega: Hispanos Suizas. D.O. Cava
Nota de Cata: Burbuja bien integrada, toques cítricos

MÖET CHANDON — 65 €
Variedad: Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier
Bodega: Möet & Chandon. Champagne A.O.C.

VEUVE CLICQUOT — 75 €
Variedad: Chardonnay y Pinot Meunier
Bodega: Veuve Clicquot