

LA TARTANA

RESTAURANTE

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.

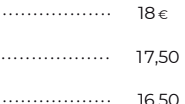
Subiendo tres pequeños peldaños nos adentramos en los salones del restaurante, uno de ellos privado, donde nos introducimos en una cocina elaborada y equilibrada, donde comer una gran variedad de carnes, pescados, arroces y platos sobresalientes de la tradición culinaria de nuestra región.

Recomendaciones de esta semana

Guiso del día	7 €
Buñuelo de calamar y calabacín con crema de ajo negro	4,5€
Zamburiñas acevichadas con lima	4uds 10,5€
Mejillones al vapor	12€
Mejillones a la americana	14€
Almejas ajillo con vino blanco o a la marinera	15 €
Ostra Gillardeau	4,5€
Navajas	60€/kilo
Gallo Pedro	70€/kilo

LA TARTANA

RESTAURANTE



Entrantes

Pata de pulpo a la Brasa	18 €
Cazuela de Pulpo con garbanzos a la antigua	17,50 €
Pulpo al horno estilo la casa	16,50 €
Tempura de verduras con gambón	12 €
Alcachofas plancha con verduritas	12,50€
Tataki de atún	17€
Tartar de atún	19 €
Ceviche de pescado blanco	16 €
Calamar a la brasa o romana	16 €
Virutas de calamar con gambas e ibérico	14,50€
Jamón ibérico de bellota	18 €
Tabla de queso la Lechera de Burdeos	16€
Croquetas de jamón 6uds	9 €
Croqueta diferente con gamba	4,20€
Croquetas de pulpo con alioli en su tinta 4uds	7,50 €
Patatas Bravas	8€
Pastel de verduras al graten con piñones	8€
Almejas ajillo con vino blanco o a la marinera	15€
Ensaladilla rusa ración	7€

Huevos

Huevos rotos con jamón ibérico	12€
Huevos cremosos con boletus y foie	14€

Ensaladas

Ensalada de queso burrata sobre base de escalivada y rúcula	15 €
Tomate de temporada partido con ventresca	12€
Ensalada de bonito seco del puerto de cartagena	12€
Ensalada mixta La Tartana	9,50€
Ensalada de crujiente de cerdo de castañas	11,50€

LA TARTANA

RESTAURANTE



Carnes

Chuletón de añejo gallego por kilos, sin tecla ni tapa	44€/kg
Ribeye de vaca madurada gallega (350-400gr)	35 €
Solomillo de ternera al horno de carbón	21 €
Entrecot de ternera al horno de carbón	17 €
Costillas de cordero al horno de carbón	14 €
Presa de cerdo gallego al horno de carbón	14 €
Burguer a la parrilla de carbón con huevo y queso	12,50€
Steak tartar	20€
Salsa pimienta	2 €
Salsa de queso	2 €
Salsa de vino tinto con cereza	2 €

Pescado

Bacalao a la riojana con muselina al graten/ al horno	16 €
Rodaballo meunière de lima y piñones	18€
Dorada/ libina a la espalda con ajos tiernos	14€

Arroces

Arroz Caldero en "caldero"	12€
Arroz Caldero de "tierra" Vegetariano	12€
Arroz con secreto y setas	14 €
Arroz señoret "todo pelao"	16€
Arroz meloso con pulpo	18 €
Por encargo:	
Arroz con Bogavante	19€

LA TARTANA

RESTAURANTE



Para picar, cocas y nuestras medias raciones

Marinera de pulpo	2,85 €
Marinera clásica anchoa 00	2,60 €
Marinera gourmet de bacalao y espárragos	2,60 €
Marinera gourmet de tataki de atún y gambón	3,75€
Croqueta de jamón 3uds	4,5€
Patatas Bravas media	5,5 €
Tortilla de patatas	2,55€
Pastel de verduras al graten con piñones media	4,5 €
Ensaladilla rusa media	3,5 €
Patatas Bravas media	5,5 €
Coca de secreto a baja temperatura con mozzarella y crema bernesa	8,5 €
Coca de verduras tiernas con crema de romescu y requesón	7,5 €

LA TARTANA

RESTAURANTE



Postres

Tarta Brownie con helado y chocolate caliente	5,5 €
Tiramisú de la Tartana	5,50€
Tarta de la abuela	4,75 €
Tarta de queso	5,50€
Tarta de manzana (requiere unos 10min)	6 €
Arroz con Leche	3,50€
Natillas	3,50€
Flan	3,50€
Tulipa de helado	3€

Menú ejecutivo

Pregunte al camarero

Entrantes

Ensalada de tomate raf con cerdo gallego empanado y mahonesa de mostaza

Primer plato

Alcachofas sobre salsa romescu y tataky de atún amarillo

y

Patitas de pulpo al horno en su jugo y patatas parisinas

Segundo a elegir

Solomillo de cerdo ibérico con milhojas de patata al parmesano

Bacalao al perfume de tomate con gambitas y pasta

Pan, una bebida, postre y cafe18€

Menú carnicero

Pregunte al camarero

Entrantes

Ensalada de crujiente de cerdo de castañas

Huevos cremosos con boletus y foie

Principal a comprar

Carne de la semana

Postre

pregunte por la recomendación de postre del día

Cada 2 pax Botella de vino tinto de la casa o cubo de 6 quintos 30 € pax

Menú lunes a viernes medio dia

Pregunte al camarero

Entrante

Ensaladilla con encurtidos de la zona, mahonesa de lima y tomatitos cherry

Primer plato a elegir

Pastel de verduras gratinado con iberico

Alubias blancas estofadas con mejillones

Segundo a elegir

Merluza a la romana con patata rustica y pimientos de padrón

Ternera con guisantes y huevo escalfado

Pan, una bebida, postre y cafe12€

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



“DO Rioja Tintos”

EL HALLAZGO	15
Ramón BILBAO CRIANZA	17
TEMPRANILLO. CRIANZA 14 MESES	
RAMÓN BILBAO EDICION LIMITADA	20
TEMPRANILLO DE VIÑEDO SELECCIONADO. CRIANZA 14 MESES	
RAMÓN BILBAO VIÑEDOS DE ALTURA	22
TEMPRANILLO Y GARNACHA. CRIANZA 15 MESES EN BARRICA	
COSME PALACIOS CRIANZA	22
TEMPRANILLO 12 MESES + 12 MESES EN BOTELLA	
MUGA CRIANZA	24
TEMPRANILLO Y GARNACHA. CRIANZA 24 MESES	
FINCA “EL REGALO” IZADI	24
TEMPRANILLO, GARNACHA Y GRACIANO. CRIANZA 20 MESES EN ROBLE FRANCÉS	
RAMÓN BILBAO RESERVA ORIGINAL	30
TEMPRANILLO RECOGIDA MANUAL. CRIANZA 20 MESES	

“DO Ribera del duero”

TRUS ROBLE	16
TEMPRANILLO. ROBLE DE 4 MESES	
CARMELO RODERO	19
TEMPRANILLO. CRIANZA 9 MESES	
CRUZ DE ALBA CRIANZA	22
TEMPRANILLO. CRIANZA 15 MESES	
PROTOS ROBLE	17
TEMPRANILLO. 6 MESES EN BARRICA	
PROTOS CRIANZA	25
TEMPRANILLO. CRIANZA 14 MESES	

“DO Ribera del duero”

ALTA EXPRESIÓN

MATARROMERA CRIANZA	33
TEMPRANILLO. CRIANZA 12 MESES	
PAGO DE CARROVEJAS	40
TINTA FINA, CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT. CRIANZA	
HACIENDA MONASTERIO	45
ECOLÓGICO. TINTA FINA, CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT. CRIANZA 18 MESES ROBLE FRANCÉS	
FINCA LOS HOYALES	58
TEMPRANILLO. CRIANZA 22 MESES. FERMENTACIÓN ALCOHOLICA Y MALOLACTICA EN BARRICAS DE ROBLE. EMBOTELLADO SIN FILTRAR.	

LA TARTANA

RESTAURANTE



“Nuestra tierra”

JUAN GIL ROBLE	15
MONASTRELL, D.O JUMILLA	
JUAN GIL CRIANZA	19.50
MONASTRELL. DO JUMILLA. CRIANZA 12 MESES	
BARAHONDA ORGANIC BARRICA	18
BARRICA ROBLE FRANCÉS 6 MESES. MONASTRELL. DO YECLA	
PARTAL	25
MONASTRELL CEPAS VIEJAS. DO BULLAS	

“Nuestra tierra”

ALTA EXPRESIÓN

BRUTO	40
VINOS DE ALTA EXPRESIÓN. MONASTRELL. DO JUMILLA. CRIANZA 20 MESES	
CLIO	50
VINOS DE ALTA EXPRESIÓN. MONASTRELL Y CABERNET SAUVIGNON. DO JUMILLA. CRIANZA DE 22 A 26 MESES	

“Otras DO”

992 FINCA RIO NEGRO	18
TEMPRANILLO Y SIRAH. DO TIERRA DE CASTILLA. 7 MESES	
PEGASO ZETA	22
100% GARNACHA. VINOS TELMO RODRIGUEZ. DO CASTILLA Y LEÓN	
ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL 36	
TEMPRANILLO, SIRAH Y CABERNET SAUVIGNON SELECCIÓN ESPECIAL PAGO SARDÓN. DO CASTILLA LEÓN. 7 MESES	
MAURO	42
TEMPRANILLO, SIRAH Y GARNACHA. DO TIERRA DE CASTILLA. CRIANZA 15 MESES	

LA TARTANA

RESTAURANTE



“Nuestros blancos”

POR TIPOS DE UVA

VERDEJO

RAMÓN BILBAO VERDEJO	16
----------------------	----

VERDEJO. DO RUEDA
INTENSIDAD ALTA CON AROMAS DE FRUTAS CÍTRICAS Y TROPICALES.

ALBARIÑOS

MARTIN CODAX	18
--------------	----

ALBARIÑO. DO RIAS BAIXAS

MAR DE FRADES	22
---------------	----

ALBARIÑO. DO RIAS BAIXAS
AROMAS DE CÁSCARA DE NARANJA Y LÍCHI QUE SE INTERCALAN CON FLORES BLANCAS Y NOTAS MINERALES.

MAR DE FRADES FINCA VALIÑAS	30
-----------------------------	----

ALBARIÑO VAL DO SALNÉS. CRIANZA SOBRE LIAS 6 MESES. DO RIAS BAIXAS

SAUVIGNON BLANC

RAMÓN BILBAO SAUVIGNON BLANC	17
------------------------------	----

SAUVIGNON BLANC. DO RUEDA

CHARDONAY

PIO DEL RAMO	16
--------------	----

CHARDONAY CRIANZA DO JUMILLA.
AROMAS INTENSOS A MANZANA MADURA, ENSAMBLADA CON NOTAS AHUMADAS Y TOSTADAS DE ROBLE

GODELLOS

O LUAR DO SIL CAPELLANES	19,5
--------------------------	------

100% GODELLO CRIANZA. SUAVE 'BATTONAGE' DURANTE DOS MESES.
EN NARIZ APARECEN NOTAS FLORALES Y EN FONDO AROMAS DE FRUTA VERDE Y TONOS TROPICALES

TAMBORÁ DO RIBEIRO	18,5
--------------------	------

100% GODELLO CRIANZA SOBRE LIAS FINAS DURANTE CUATRO MESES
AROMA INTENSO, MUY EXPRESIVO, CON NOTAS DE FRUTA BLANCA, Matices florales y botánicos.

GEWÜRZTRAMINER

ENATE	18,5
-------	------

DO SOMONTANO. GEWÜRZTRAMINER.
ES UNA OBRA MAESTRA DE LA VITICULTURA CENTROEUROPER, QUE POSEE UN MARCADO CARÁCTER ESPECIALIZADO.

RIESLING

MARKUS MOLITOR RIESLING TROCKEN (seco)	18,5
--	------

DO MOSEL, RIESLING
FLORES BLANCAS, MELOCOTÓN, FRUTA BLANCA, NOTAS CREMOSAS Y NOTAS AHUMADAS.

LA TARTANA

RESTAURANTE



“Rosados y espumosos”

ROSADO DE LA CASA	14
-------------------	----

LAMBRUSCO	14
-----------	----

CAVA RECOMENDADO	19
------------------	----

Brut

CONDE DE HARO MUGA	22
--------------------	----

Brut

JUVE CAMPS RESERVA	25
--------------------	----

Reserva familiar. Ecológico

LALOMBA ROSE	30
--------------	----

Rosado de alta expresión

CHAMPAGNE DE LA CASA	35
----------------------	----

Reserva

MÖET CHANDON	55
--------------	----

Brut imperial

VEUVE CLICQUOT	58
----------------	----

Brut