



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

Zona crudo

Tartar de Salmón y Mango en dos texturas acompañado de Huevas de Mujol 19 €

Nuestro marisco

Berberechos 16 €

Mejillones al vapor 9,80 €

Almejas al ajillo o a la marinera 20 €

Gamba roja de Garrucha (100gr) 16,50 €

Camarones fritos con mayonesa de teriyaky 8 €

Zamburiñas plancha con mayonesa de cítricos 12,50 €

Pescado

Rodaballo a la plancha o a la marinera 20 €

Dentón Plancha con Verduras al Vapor 23 €

Lubina Salvaje Ración con Verduras de Temporada 23 €

Carne

Solomillo de Angus 28 €

Entrecot de Angus 26 €

Churrasco de Angus 1 kilo aprox. a la brasa 60 €

Asado de Pierna de Cabrito 24 €

Asado de Pierna de Cabrito Mediana 26 €

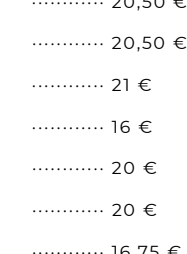
Postre

Tarta de zanahoria 5,50 €

Servicio de pan 0,60 €

LA TARTANA

RESTAURANTE



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 20,50 €

Cazuela de Pulpo con garbanzo a la anti gua 20,50 €

Pulpo al horno estilo la casa 21 €

Ceviche de pescado blanco 16 €

Calamar Nacional a la brasa 20 €

Calamar Nacional a la romana 20 €

Vírutas de calamar con gambas e ibérico 16,75 €

Jamón ibérico de bellota 18 €

1/2 Jamón ibérico de bellota 10 €

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 4 uds 8,50 €

Patatas Bravas 8 €

Pastel de verduras al graten con piñones 8 €

Ensaladilla rusa ración 7 €

Buñuelo de calamar con calabacin 4,75 €

Zamburiñas plancha con mayonesa de cítricos 12,50 €

Huevos

Huevos rotos con jamón ibérico 12 €

Huevos cremosos con boletus y foie 14 €

Ensaladas

Ensalada de crujiente de cerdo de castañas 15 €

Ensalada mixta La Tartana 12 €

Ensalada de bonito seco del puerto de Cartagena 12 €

Tomate de temporada partido con ventresca 9,50 €

Ensalada de queso burrata sobre base de escalivada y rúcula 11,50 €

LA TARTANA

RESTAURANTE



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 22 €

Entrecot de ternera charra con D.O al horno de carbón 20 €

Costillas de cordero al horno de carbón 15 €

Presa de cerdo Duroc al horno de carbón 14 €

Burger 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 €

Dorada/ lubina 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 €

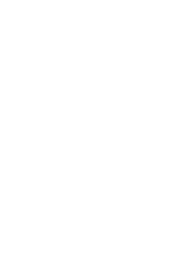
Arroz meloso con pulpo 19 €

Por encargo: 19 €

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 3,20 €

Marinera gourmet de tataki de atún y gambón 3,75 €

Croqueta de jamón 3uds 4,50 €

Croqueta de huevo 3uds 4,50 €

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 mozzarella y crema bernesa 8,50 €

Coca de verduras tiernas con crema de romescu y requesón 7,50 €

LA TARTANA

RESTAURANTE



Postres

Tarta Brownie con helado y chocolate caliente 5,50 €

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 €

Café Espresso 43 2,50 €

Menú del día lunes a viernes medio día

Pregunte al camarero

Un menú diario casero, con guisos y platos de la ciudad

Entrante

Primero a elegir

Segundo a elegir

Pan, una bebida, postre 14 €

Menú carnicero

Pregunte al camarero

Entrantes

Ensalada de crujiente de cerdo de castañas

Huevos cremosos con boletus y foie

Principal a comprar cada 2pax

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

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 podrás 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.



“DO RIOJA TINTOS”

EL HALLAZGO

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

15 €

2,50 €

RAMÓN BILBAO CRIANZA

Tempranillo. Crianza 14 meses

Agradable en boca con aromas limpios e intensos de bayas maduras

17 €

3 €

BAIGORRI CRIANZA

Tempranillo. Crianza 14 meses de crianza

Agradable en boca con aromas limpios e intensos de bayas maduras

19,50 €

RAMÓN BILBAO EDICION LIMITADA

Tempranillo. 15 meses de crianza en barrica

Armonioso y elegante, franco en nariz, largo y con cuerpo en boca

20 €

RAMÓN BILBAO VIÑEDOS DE ALTURA

50% Tempranillo, 50% Garnacha. 15 meses de crianza

Aterciopelado, bien equilibrado y con mucho sabor

22 €

COSME PALACIOS CRIANZA

Tempranillo 12 meses de crianza en barrica

Elegante, potente, sabroso, redondo, de gran frescura y muy agradable en boca

22 €

MUGA CRIANZA

Tempranillo, garnacha y graciano. Crianza 24 meses

Color rojo rubí con destellos teja. Delicioso en nariz y equilibrado en boca

24 €

FINCA “EL REGALO” IZADI

Tempranillo, garnacha y graciano. Crianza 20 meses en roble francés.

Estructurado, sabroso con final largo y persistente

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 €

“DO RIBERA DEL DUERO”

MELIOR DE MATARROMERA TINTO ROBLE

Expresión de Juventud y Vitalidad. Melior de Matarromera Tinto Roble es un tempranillo indispensable de la Ribera del Duero. Su juventud y vitalidad lo convierten en ideal para compartir con amigos saboreando esos ligeros toques amaderados debidos a su paso por barrica nueva de roble durante 6 meses

18,50 €

3,00 €

VALTRAVIESO FINCA SANTA MARIA ROBLE

98% tinto fino- 2% cabernet sauvignon y merlot- 6 meses de crianza

Joven, fresco y afrutado

16 €

2,80 €

LUCERO DEL 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 €

PAGO DE CAPELLANES ROBLE

Tempranillo - 5 meses de crianza

Joven, alegre y fresco, de acidez vibrante

24 €

CARMELO RODERO ROBLE

Tinto fino- 9 meses de crianza en barrica

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

19 €

CRUZ DE ALBA CRIANZA

Tempranillo 15 meses de crianza en barrica

De corte moderno, afrutado, equilibrado y estructurado

22 €

LAGAR DE ISILLA

95% tempranillo 5% cabernet

18 €

VIRIDIANA

Tempranillo

18 €

ALTA EXPRESION

MATARROMERA CRIANZA

Tempranillo. Crianza 12 meses

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

33 €

PAGO DE CARROVEJAS

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

Intenso, elegante, estructurado, un vino rotundo y vibrante

44 €

FINCA LOS HOYALES

Tempranillo. Crianza 22 meses

Aromas frutales y especiados. Sedoso y amplio, con fondo tostado y mineral

58 €

“NUESTRA TIERRA”

JUAN GIL ROBLE

Monastrell, D.O Jumilla

15 €

JUAN GIL CRIANZA

Monastrell, D.O Jumilla. Crianza 12 meses

19,50 €

BARAHONDA ORGANIC - BARRICA

Barrica roble frances 6 meses. Monastrell. DO Yecla

18 €

ALCEÑO 4 MESES

Alceño. DO Jumilla

14 €

2,50 €

ALCEÑO SELECCION

Alceño. DO Jumilla

22 €

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

36 €

MAURO

Tempranillo, sirah y garnacha. DO Tierra de Castilla. Crianza 15 meses

44 €

“NUESTROS BLANCOS”

VERDEJO

TREZNONES

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

15 €

2,50 €

RAMÓN BILBAO VERDEJO - DO RUEDA

Verdejo. DO Rueda. Fresco, con buena acidez y carácter herbal

16 €

2,70 €

AZOE VERDEJO - DO RUEDA

Verdejo. DO Rueda. Muy frutal y con aromas intensos de fruta blanca.

15 €

2,50 €

ALBARIÑOS

MARTIN CODAX

Albariño. CODOX, aromas envolvente, fresco, equilibrado. Claramente atlántico

18 €

CONTRAPUNTO

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

17 €

2,90 €

MAR DE FRADES - DO RÍAS BAIXAS

Albariño. DO Rías Baixas.

Fresco, fruta verde y cítricos, agradable acidez con potencia y estructura.

22 €

GRAN BAZAN AMBAR - DO RÍAS 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

30 €

SAUVIGNON BLANC

RAMÓN BILBAO SAUVIGNON BLANC

Sauvignon Blanc. DO Rueda - Hormigon, foudres de madera y acero inoxidable Intenso, sedoso, fresco y equilibrado

19 €

ALCEÑO SAUVIGNON

Sauvignon Blanc. DO Jumilla.

Aromático y fresco, se presenta equilibrado y profundo en boca

15 €

2,50 €

GODELLOS

QUINTA DO SIL

100% godello.

Refrescante y con notas a manzana madura, pera de agua y peladillo blanco.

19 €

GEWÜRZTRAMER

ENATE

DO Somontano. Gewürztraminer.

Amplio, elegante y exuberante abanico aromático: una sinfonía floral

18,50 €

“ROSADOS, Y ESPUMOSOS”

CASTAÑO ROSADO

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

15 €

2,50 €

JUVE CAMPS RESERVA

Reserva familiar. Ecológico

25 €

LALOMBA ROSE DO RIOJA

90% Garnacha - 10% Viura - Crianza de 5 meses sobre lías

Profundo, sabroso y de una finura envolvente

30 €

MÔET CHANDON

Brut imperial.

55 €

VEUVE CLICQUOT

Brut

58 €

ROGER DE FLOR

Brut Nature

15 €