



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 €
Camarones fritos con mayonesa de teriyaki	12 €
Crujiente de carrillera con salsa de vino de Cartagena	9,95 €
Zamburiñas con mayonesa de cítricos (4und)	10€
Berberchos	16€
Lubina salvaje plancha con salsa de berberchos, ajetes y albariño	25€
Mejillones al vapor	12€
Almejas ajillo con vino blanco o a la marinera	20€
Arroz con bogavante	20€
Pargo a la marinera	25€
Rodaballo a marinera	20€
Carnes de la semana: Vaca Simmental madurada 45 días	66,0€/kg
Solomillo	24,0€
Entrecote	28,0€

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 garbanzos a la antigua	20,50 €
Pulpo al horno estilo la casa	21,00 €
Ceviche de pescado blanco	16 €
Calamar a la brasa o romana	18€-16€
Virutas 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 e n s u t i n t a 4uds	8,50€
Patatas Bravas	8€
Pastel de verduras al graten con piñones	8€
Ensaladilla rusa ración	7€
Buñuelo de calamar con calabacín	4,75€
Zamburiñas aliñadas con lima y huevo de mujol	10,00€

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 ternera charra con D.O a la brasa	55€/KG
Ribeye de vaca madurada gallega (350-400gr)	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 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 €

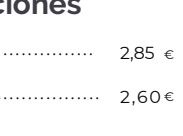
Pescado

Bacalao a la riojana con muselina al graten/ al horno	16 €
Dorada/ lubina a la espalda con ajos tiernos	14 €

Arroces (min 2 pax)

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:	
Arroz con Bogavante	20€

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	4,5€
Croqueta de huevo 3uds	4,5€
Patatas Bravas media	5,5 €
Pastel de verduras al graten con piñones media	4,5 €
Ensaladilla rusa media	3,5 €
Coca de secreto a baja temperatura con parmesano 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 €
Café Espresso 43	2,5 €

Menú ejecutivo de lunes a viernes mediodía

Pregunte al camarero las opciones de hoy

Un menú en el que disfrutar de varios platos de nuestra carta, pregunte al camarero las opciones de hoy

Entrante	
Primero a elegir	
Segundo a elegir	
Pan, una bebida, postre	18€

Menú diario lunes a viernes medio día

Pregunte al camarero las opciones de hoy

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

Entrante	
Primero a elegir	
Segundo a elegir	
Pan, una bebida, postre	12€

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

“CARTA DE VINOS”



CASA TOMÁS

– Grupo desde 1936 –

“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. Crianza 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 €

A LA BRASA

Plaza Juan XXIII
Tlf 968 52 41 54

DOKI DOKI A LA BRASA

Plaza Juan XXIII
Tlf 968 52 41 54

LA TARTANA

C/ Puertas de Murcia,14
Tlf 968 50 00 11

A LA BARRA

Plaza Juan XXIII
Tlf 968 50 88 43

LA TAPERIA DE CASA TOMÁS

Plaza Juan XXIII
Tlf 968 52 86 14

“DO RIBERA DEL DUERO”



TRUS ROBLE

Tinto fino. 3 meses de crianza. Color intenso, afrutado y fresco.

16 €

2,80 €

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

20 €

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 en aroma y con un paso generoso en boca

22 €

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

40 €

FINCA LOS HOYALES

Tempranillo. Crianza 22 meses.

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

58 €

A LA BRASA

Plaza Juan XXIII
Tlf 968 52 41 54

DOKI DOKI A LA BRASA

Plaza Juan XXIII
Tlf 968 52 41 54

LA TARTANA

C/ Puertas de Murcia,14
Tlf 968 50 00 11

A LA BARRA

Plaza Juan XXIII
Tlf 968 50 88 43

LA TAPERIA DE CASA TOMÁS

Plaza Juan XXIII
Tlf 968 52 86 14

“NUESTRA TIERRA”



JUAN GIL ROBLE

Monastrell, D.O Jumilla

15 €

JUAN GIL CRIANZA

Monastrell. DO Jumilla. Crianza 12 meses

19,50 €

BARAHONDA ORGANIC BARRICA

Barrica roble frances 6 meses. Monastrell. DO Yecla

18 €

ALTA EXPRESION

BRUTO

Vinos de alta expresión. Monastrell. DO Jumilla. Crianza 20 meses

40 €

CLIO

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

50 €



A LA BRASA

Plaza Juan XXIII
Tlf 968 52 41 54

DOKI DOKI A LA BRASA

Plaza Juan XXIII
Tlf 968 52 41 54

LA TARTANA

C/ Puertas de Murcia,14
Tlf 968 50 00 11

A LA BARRA

Plaza Juan XXIII
Tlf 968 50 88 43

LA TAPERIA DE CASA TOMÁS

Plaza Juan XXIII
Tlf 968 52 86 14

“OTRAS D.O.”



992 FINCA RIO NEGRO

Tempranillo y sirah. DO Tierra de Castilla. 7 meses

18 €

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

42 €



A LA BRASA

Plaza Juan XXIII
Tlf 968 52 41 54

DOKI DOKI A LA BRASA

Plaza Juan XXIII
Tlf 968 52 41 54

LA TARTANA

C/ Puertas de Murcia,14
Tlf 968 50 00 11

A LA BARRA

Plaza Juan XXIII
Tlf 968 50 88 43

LA TAPERIA DE CASA TOMÁS

Plaza Juan XXIII
Tlf 968 52 86 14

“NUESTROS BLANCOS”

VERDEJO

TRENZONES

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 €

ALBARIÑOS

MARTIN CODAX

Albariño. Untuoso, 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

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

17 €

CHARDONAY

LAUDUM BLANCO

Chardonnay Crianza DO Alicante.

Color brillante y carácter floral y frutal en nariz, se presenta fresco y redondo en boca

16 €

2,50 €

A LA BRASA

Plaza Juan XXIII
Tlf 968 52 41 54

DOKI DOKI A LA BRASA

Plaza Juan XXIII
Tlf 968 52 41 54

LA TARTANA

C/ Puertas de Murcia,14
Tlf 968 50 00 11

A LA BARRA

Plaza Juan XXIII
Tlf 968 50 88 43

LA TAPERIA DE CASA TOMÁS

Plaza Juan XXIII
Tlf 968 52 86 14

“NUESTROS BLANCOS”

GODELLOS

O LUAR DO SIL CAPELLANES

100% godello crianza. Suave 'battonage' durante dos meses.

En nariz aparecen notas florales y en fondo aromas de fruta verde y tonos tropicales



19,50 €

TAMBORÁ DO RIBEIRO

100% godello crianza sobre lías finas durante cuatro meses

Aroma intenso, muy expresivo, fresco, amplio, sabroso y persistente

18,50 €

GEWÜRZTRAMINER

ENATE

DO Somontano. Gewürztraminer.

Amplio, elegante y exuberante abanico aromático: una sinfonía floral.

18,50 €

RIESLING

MARKUS MOLITOR RIESLING TROCKEN (SECO)

Riesling - 3 meses de crianza sobre lías en foudres de madera

Fresco y jugosos, con un final largo y seco

18,50 €



A LA BRASA

Plaza Juan XXIII
Tlf 968 52 41 54

DOKI DOKI A LA BRASA

Plaza Juan XXIII
Tlf 968 52 41 54

LA TARTANA

C/ Puertas de Murcia, 14
Tlf 968 50 00 11

A LA BARRA

Plaza Juan XXIII
Tlf 968 50 88 43

LA TAPERIA DE CASA TOMÁS

Plaza Juan XXIII
Tlf 968 52 86 14

“ROSADOS, Y ESPUMOSOS”



CAVA RIMARTS 18 BRUT - DO CAVA

Xarelló, Macabeu, Parellada – 18 mese de crianza mínimo
Color amarillo alimonado con burbuja mediana elegante y persistente. De aroma fresco destacando flores y herbáceos. En boca se presenta amplio, cremoso y con un buen equilibrio entre azúcar y acidez.

19 €

MAESTRY DEL CASALE – LAMBRUSCO ROSADO

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

12 €

JUVE CAMPS RESERVA

Reserva familiar. Ecológico

25 €

CAVA RIMARTS 40 - DO CAVA

Reserva familiar. Ecológico

23 €

LALOMBA ROSE DO RIOJA

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

30 €

MÖET CHANDON

Brut imperial

55 €

VEUVE CLICQUOT

Brut

58 €

“RECOMENDACIONES DE LA SEMANA”

PIO DEL RAMO BLANCO CHARDONAY

16 €

VIIGNER BLANCO

22 €

ALCEÑO 4 MESES DO JUMILLA

14 € 2,50€

PARTAL DO JUMILLA

25 €

PEGASO ZETA DO CASTILLA LEON

22 €

PESQUERA CRIANZA RIBERA DEL DUERO

33 €

PROTOS CRIANZA

26 €

A LA BRASA

Plaza Juan XXIII
Tif 968 52 41 54

DOKI DOKI A LA BRASA

Plaza Juan XXIII
Tif 968 52 41 54

LA TARTANA

C/ Puertas de Murcia,14
Tif 968 50 00 11

A LA BARRA

Plaza Juan XXIII
Tif 968 50 88 43

LA TAPERIA DE CASA TOMÁS

Plaza Juan XXIII
Tif 968 52 86 14

“RECOMENDACIONES”



EL BICHO RARO - DO YECLA

20 €

70% Garnacha-20% syrah-10 % monsatrell- 12 meses de crianza

En boca se muestra muy jugoso e intenso con las sutiles notas de la crianza, un toque de especias sobre un fondo de fruta roja.

Un vino robusto pero amable, con buen cuerpo, armonioso, complejo y unico.

LA DEL TERRENO - DO BULLAS

30 €

Monastrell 8 meses de crianza

De color purpura vivo, con aromas a fruta negra, hierba seca y plantas aromaticas, tomillo y salvia. En boca se muestra envolvente, fresco, fino con una combinacion entre goloso y elegante con un final calido y buena persistencia. Muy mediterraneo.

FENTO TINTO - DO RIAS BAIXA

21 €

Mencía, caiño tinto, espadeiro, brecellao y souson

Vino joven con 6 meses de crianza en acero inoxidable, presenta un color rojo vivo, limpio y brillante.

En boca se muestra sedoso y glicerico con una acidez bien integrada, destacando las frutas silvestres como la mora y la frambuesa.

XABRE - DO RIBEIRA SACRA

26 €

Mencía, sousón, mouraton y garnacha tintorera - 10 meses de crianza en barrica.

Color rubi de capa media-alta, en nariz destacan los aromas a fruta negra madura, especiado y ahumados con un caracter mineral que le aporta complejidad.

En su paso por boca se muestra fresco con un buen cuerpo y acidez, con taninos maduras y buena persistencia.

MABAL BLANCO - DO BULLAS

19 €

Macabeo (viura) 8 meses de crianza en barrica.

Se fermenta en barricas de roble frances Allier de 600 litros y permanece durante 8 meses sobre sus lias, realizando batonnage durante los primeros meses.

Presenta una rica variedad aromatica: cascara verde de almendra, heno fresco, flores blancas y delicadas notas de avellana y vainilla. En boca se muestra fresco, sedoso y con una acidez equilibrada, terminando con recuerdos a frutos secos y flores blancas.



A LA BRASA

Plaza Juan XXIII
Tlf 968 52 41 54

DOKI DOKI A LA BRASA

Plaza Juan XXIII
Tlf 968 52 41 54

LA TARTANA

C/ Puertas de Murcia,14
Tlf 968 50 00 11

A LA BARRA

Plaza Juan XXIII
Tlf 968 50 88 43

LA TAPERIA DE CASA TOMÁS

Plaza Juan XXIII
Tlf 968 52 86 14