

LA TARTANA

R E S T A U R A N T E

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, 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.



ALÉRGENOS*



FREE WIFI



*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.



RECOMENDACIONES DE ESTA SEMANA

"Para Empezar"

Del Campo

Alcachofas Crujientes, Mojo Rojo, Mozzarella y Almendras 17€

De la Mar

Boquerones Abiertos Frito con Pimientos de Padrón 14,50€

Quisquilla Cocida al momento 100gr 18 €

Almejas de Lonja con Piñones y Ajitos 21 €

Almejas de Lonja a la Marinera "Pa' Mojar Pan" 22 €

Vieiras a la Plancha con Mayonesa Cítrica
y Huevas de Mujol 16€

Chipirones Salteados con Champiñón "PortoBello"
y Patatas Panaderas 17€

Carpaccio de Gamba, Pico de Gallo y Mayonesa 19€

Mejillones al vapor 14€

"Bravas" de Atún con Salsa de Huevo y Schirasha 19,50€

"Para Terminar"

Arroz de la Semana

Arroz de Verduras de Temporada 17€
(Mínimo dos personas)

Pescados de Lonja

Bacalao Frito con Cremoso de Espinacas y Gambas
al Ajillo 19 €

Salmón Asado sobre Crema Blanca, Trigueros y
Crujiente de Tocino 19 €

Rodaballo a la Plancha con Verduritas de Temporada 24 €

Rodaballo a la Marinera con Almejas, Gambas y
Patatita 26 €

Pescado de Lonja S/M

Nuestra Carne

Pierna de Cabrito Asada a Baja Temperatura y
terminada al Horno de Carbón 25 €

Paletilla de Cabrito Asada a Baja Temperatura y
terminada al Horno de Carbón 27 €

Entrecot de Angus al Horno de Carbón 27 €

Solomillo de Angus al Horno de Carbón 28 €

Hamburguesa de Ternera con Chiplote y Scamorza 15,50€

Steak Tartar de Ternera 26€

Todas nuestras carnes están maduradas 40 días.

Servicio de Pan 1,50 €



ENTRANTES

Tempura de Verduras de Temporada, Caballitos de Gamba y dos Salsas 13,20 €
Alcachofas Naturales a la Plancha con Daditos de Verduras 14,50 €
Tartar de Atún sobre Crema de Aguacate 19,50 €
Nuestra Cazuela de Pulpo de Roqueo con Garbanzos 21 €
Pulpo de Roqueo Asado y sus Patatitas 22 €
Calamar Nacional a la Brasa 20 €
Calamar Nacional a la Andaluza 20 €
Jamón Ibérico de Bellota D.O.P Las Pedroches Cortado a Mano 23 €
1/2 Jamón Ibérico de Bellota Cortado a Mano 14,50 €
Plato de Jamón Ibérico y Queso 27 €
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico 6 uds 12,60 €
Croqueta Diferente de Gamba 5,20 €
Croquetas de Merluza y Bacalao 4 uds 10 €
Patatas Bravas en dos Cocciones 9,20 €
Pastel de Verduras Gratinado con Piñones Dulces 9,50 €
Ensaladilla Rusa (Ración) 8,50 €
Buñuelo de Calamar y Calabacín con Mahonesa de Kimchi 4,75 €

HUEVOS

Huevos Rotos con Jamón Ibérico y Ajos Tiernos 13,50 €
Huevos Rotos con Setas Salteadas y Gambón al Ajillo 17 €



ENSALADAS

LECHUGAS FRUCA, PROVEEDOR LOCAL

Ensalada Mixta "La Tartana" con Ventresca Casera 12 €
Tomate de Temporada con Bonito Seco de la Región, Cebolla Roja y Encurtidos, Regado con AOVE 14,50 €
Tomate de Temporada con Nuestra Ventresca Casera Conservada en AOVE 14,50 €
Ensalada de Burrata sobre Crema de Guacamole, Pesto Rojo y Rúcula 16 €
Tartar de Tomate y Atún con Soja y Kimchi 18 €

PARA PICAR, COCAS Y NUESTRAS MEDIAS RACIONES

Marinera de Pulpo, Tomate y Parmesano 3,50 €
Marinera Clásica con su Anchoa "00" 2,75 €
Marinera Gourmet de Tataki de Atún y Gambón 3,75 €
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico 3 uds 6,30 €
Patatas Bravas en dos Cocciones (Media) 6,50 €
Pastel de Verduras Gratinado con Piñones Dulces (Media) 4,50 €
Ensaladilla Rusa (Media) 5,25 €
Coca de Secreto cocinada a Baja Temperatura, Rúcula, Parmesano y Teriyaki 9,50 €
Coca de Escalivada sobre Romesco, Trigueros y Rúcula 8,75 €



CARNES

TODAS HECHAS EN NUESTRO HORNO DE CARBÓN

D.O. Ternera Charra con 45 días de Maduración:

Solomillo con sus Patatas y Pimientos 27 €
Entrecot con sus Patatas y Pimientos 26 €
Chuletón para hacer a la Piedra y su Guarnición 60 €/kg
Chuletas de Cordero con Patatas y Ajitos Tiernos Salteados 18 €
Ribeye de Vaca Gallega madurado 45 Días 38 €
Presa de Cerdo Duroc con Patatas y Pimientos 17,50 €
Burger de Ternera con Doble carne, Queso, Tomate y Huevo 13,50 €
Salsa Pimienta 2,50 €
Salsa de Queso 2,50 €
Reducción de Vino Tinto DO Jumilla 2,50 €

PESCADO

Bacalao a la Riojana sobre Pisto de Verduras y Patatitas 18,50 €
Dorada de Lonja a la Plancha con Verduritas 17,50 €
Lubina de Lonja a la Plancha con Sofrito de Ajos 22 €

ARROCES

**ARROCES ELABORADOS CON ARROZ D.O. CALASPARRA
(MÍNIMO 2 PERSONAS, TODOS TERMINADOS AL HORNO DE CARBÓN)**

Arroz Caldero con Pescado de Lonja 16 €/persona
Arroz Negro 18 €/persona
Arroz con Presa de Cerdo y Setas 16,50 €/persona
Arroz del Señoret con Marisco Limpio 18 €/persona
Arroz de Pulpo de Roqueo y Gambón 19 €/persona



POSTRES

TODOS CASEROS - HELADO ARTESANO DE LA REGIÓN

Tiramisú "La Tartana" 6,50 €
Tarta de Queso al Horno 6,50 €
Tarta de la Abuela Cremosa 6,50 €
Tarta de Manzana de Hojaldre con Helado de Vainilla (Requiere unos 10 min) 6,75 €
Leche Frita a "Nuestra Manera" con Helado de Canela 6,50 €
Brownie de Chocolate, Nueces y Helado de Vainilla 6,50 €
Flan de Naranja con Mousse de Chocolate 6,00 €
Arroz con Leche 4,00 €
Natillas de Vainilla 4,00 €
Tulipa de Helado (Vanilla o Turrón) 5,00 €
Marquesa de Chocolate 5,50 €
Pan de Calatrava 4,50 €

Postres Recomendados de Esta Semana

Chambi Artesanal de Crema Tostada y Mantecado 6,00 €
Hojaldre de Crema y Chocolate 6,50 €
Babá Borracho de Ron con Helado de Vainilla 6,50 €

**Nuestro café es café de tueste natural
selección de orígenes**

LA TARTANA

RESTAURANTE

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.





“DO RIOJA TINTOS”

RAMÓN BILBAO CRIANZA

Tempranillo. Crianza 14 meses

Agradable en boca con aromas limpios e intensos de bayas maduras



20 €



3,75 €

BAIGORRI CRIANZA

Tempranillo. Crianza 14 meses de crianza

Agradable en boca con aromas limpios e intensos de bayas maduras

23,50 €

RAMÓN BILBAO EDICION LIMITADA

Tempranillo. 15 meses de crianza en barrica

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

24 €

RAMÓN BILBAO VIÑEDOS DE ALTURA

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

Aterciopelado, bien equilibrado y con mucho sabor

25,50 €

MUGA CRIANZA

Tempranillo, garnacha y graciano. Crianza 24 meses

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

32 €

RAMÓN BILBAO RESERVA ORIGINAL

Tempranillo 20 meses de crianza

Redondo y equilibrado de color, sabor intenso, sabroso y persistente

32 €

BAIGORRI BELUS

85% mazuelo -15% garnacha y otras -14 meses de crianza

Vino de vanguardia con aroma complejo, intenso en color, fresco y elegante

35 €

ORBEN

Monastrell.

Vino con tanino marcado, con acidez y aromas de fruta madurada.

34 €

IZADI EL REGALO

Tempranillo. 20 meses de crianza.

Intenso color cereza oscura y capa alta.

45 €





“DO RIBERA DEL DUERO”

LAGAR DE ISILLA 122

95% tempranillo 5% cabernet



20 €



3,75 €

MELIOR DE MATARROMERA TINTO ROBLE

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

20 €

3,50 €

CRUZ DE 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.

22 €

CARMELO RODERO ROBLE

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

24,50 €

GESTACIÓN LAGAR DE ISILLA

100% Tempranillo. Hasta los 9 meses en barrica de roble francés nuevo.

23,50 €

CRUZ DE ALBA CRIANZA

Tempranillo 15 meses de crianza en barrica
De corte moderno, afrutado, equilibrado y estructurado

28 €

ALTA EXPRESION

MATARROMERA CRIANZA

Tempranillo. Crianza 12 meses.
Intenso y complejo, equilibrado en aroma y con un paso generoso en boca.

39 €

PAGO CAPELLANES CRIANZA

100% Tempranillo. 12 meses crianza en roble francés

45 €

PAGO DE CARROVEJAS

93% tinto fino, 4% Cabernet sauvignon- 3% merlot- 12 meses de Crianza
Intenso, elegante, estructurado, un vino rotundo y vibrante

52 €

FINCA LOS HOYALES

Tempranillo. Crianza 22 meses
Aromas frutales y especiados. Sedoso y amplio, con fondo tostado y mineral

68 €





“NUESTRA TIERRA”

ALCEÑO 4 MESES

Alceño. DO Jumilla

JUAN GIL ROBLE

Monastrell, D.O Jumilla

BRUMA MARIN

Monastrell. D.O Jumilla.

DE NARIZ COUPAGE

Monastrell, Syrah. D.O Yecla

JUAN GIL CRIANZA

Monastrell, D.O Jumilla. Crianza 12 meses

ALCEÑO SELECCIÓN

Alceño. DO Jumilla

LAS REÑAS SELECCIÓN

70% Monastrell, 30% Syrah. DO Bullas

EL BORDE

100% Monastrell. DO Bullas

ALTA EXPRESION

BRUTO

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



19 €



3,50 €

19 €

21 €

21 €

23 €

24,50 €

27 €

27 €

50 €

47 €

49,50 €

“OTRAS D.O.”

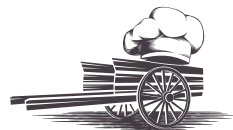
ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL

Tempranillo, sirah y cabernet sauvignon Selección especial Pago Sardón.
DO Castilla León. 7 meses

MAURO

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





“NUESTROS BLANCOS”

VERDEJO

BITÁCORA

Verdejo. Color limón verdoso y brillante y en nariz es fresco y floral, con paladar complejo y envolvente.



18 €



3,20 €

K-NAIA 2023

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

18 €

3,50 €

MELIOR MATARROMERA

Verdejo. DO Rueda. Verdejo muy fresco y afrutado.

18 €

3,20 €

RAMÓN BILBAO VERDEJO - DO RUEDA

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

19,50 €

3,50 €

ALBARIÑOS

CONTRAPUNTO

Albariño. Color amarillo pálido, limpio y brillante.

21 €

3,50 €

GRANBAZAN VERDE - DO RIAX BAIXAS

Albariño. Aromas cítricos y de manzana verde, con una fresca acidez, seco y un posgusto con recuerdo salino.

22,50 €

4 €

MAR DE FRADES — DO RÍAS BAIXAS

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

28 €

GRANBAZAN AMBAR - DO RIAX BAIXAS

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

30 €

MAR DE FRADES FINCA VALIÑAS

Albariño – 4 años en bodega: Crianza en acero inoxidable con batonnage Elegante y sofisticado. Salino, untuoso y fresco

38 €

SAUVIGNON BLANC

ALCEÑO SAUVIGNON

Sauvignon Blanc. DO Jumilla. Aromático y fresco, se presenta equilibrado y profundo en boca

18 €

3,50 €

ALCEÑO FERMENTADO EN BARRICA

23 €





“NUESTROS BLANCOS”

GODELLOS

QUINTA DO SIL

100% godello. Refrescante y con notas a manzana madura, pera de agua y peladillo blanco.

O LUAR DO SIL

100% Godello sobre lias. Aromas de melocotón, tomillo y canela



25 €

26 €



“ROSADOS, Y ESPUMOSOS”

ALCEÑO ROSADO

D.O Jumilla

ROGER DE FLOR

Brut Nature

JUVE CAMPS RESERVA

Reserva familiar. Ecológico

MÔËT CHANDON

Brut imperial.

VEUVE CLICQUOT

Brut



20 €

16 €

28 €

65 €

75 €



3,20 €

