



Los Bartolos



Hotel Restaurante

LA
TERRAZA

La **Arrocería**
Comidas para llevar

TAPICAS

Montadito de lomo con foie 10	2.60€
Montadito de lomo con confitura 10	2.00€
Canelones de berenjena (individual) 10 13	4.00€
Croquetas caseras de:	
Bacalao (mínimo 2 uds.) 1 10 12 13	1.00€
Pollo (mínimo 2 uds.) 10 12 13	1.00€
Espinacas (mínimo 2 uds.) 10 12 13	1.00€
Gamba (mínimo 2 uds.) 10 12 13	1.10€
Carrillada a la miel y romero 8	2.50€
Alcachofa gratinada al foie 10 13	2.10€
Rabo de toro 8 10	4.20€
Moussaka 10 13	4.70€
Brocheta de gamba con alioli de frutas 7 12	2.90€
Marinera 1 12 13	1.60€
Ensaladilla Rusa 1 12 13	3.20€
Ensaladilla Marisco 1 12	3.90€
Bisagra de atún ahumado 1 10	1.70€

ALÉRGENOS



1  PESCADO	2  SOJA	3  MOSTAZA	4  MOLUSCOS	5  APIO	6  CACAHUETES	7  CRUSTÁCEOS
8  DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	9  FRUTOS DE CÁSCARA	10  GLUTEN	11  GRANOS SÉSAMO	12  HUEVO	13  LÁCTEOS	14  ALTRAMUCES

ENTRANTES

	1/2 ración	ración
Pastel de atún fresco con reducción de piquillo 1 13	4.50€	8.70€
Pastel de verduras 12 13	5.00€	8.00€
Crujiente de verduras con foie 10	7.45€	13.20€
Verduritas con gambón al ajillo 7	7.35€	10.40€
Foie envuelto en frutos secos y caramelizado 6	6.50€	10.00€
Calamar a la plancha o rebozado 4	-	11.00€
Cazuela de gambas 7	-	9.90€
Crêpes de verdura y pollo 10 12 13	-	8.95€
Jamón serrano	6.30€	9.90€
Jamón ibérico de bellota 100% Belloterra Cordoba Premium	12.00€	24.00€

ENSALADAS

	pequeña	grande
A la mazarronera con bonito 1	5.50€	8.40€
Mixta 1 12	4.72€	6.82€
Ensalada de pollo crujiente 3 9	5.90€	8.90€
Ensalada de cogollos con daditos de queso y nueces 1 3 9 13	5.25€	7.90€
Tartar de atún con alga wakame 1 2 11	-	12.00€

ALÉRGENOS



1  PESCADO	2  SOJA	3  MOSTAZA	4  MOLUSCOS	5  APIO	6  CACAHUETES	7  CRUSTÁCEOS
8  DÍOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	9  FRUTOS DE CÁSCARA	10  GLUTEN	11  GRANOS SÉSAMO	12  HUEVO	13  LÁCTEOS	14  ALTRAMUCES

CARNES

	1/2 ración	ración
Pechuga al queso fundido 10 13	-	7.85€
Cordero en salsa	-	13.50€
Filete de buey a la plancha	-	12.00€
Entrecot de buey a la plancha	-	17.50€
Solomillo de buey a la plancha	-	20.00€
Solomillo de cerdo a la plancha	-	11.50€
Magret de pato a la naranja 3 6 8 9	-	13.50€
Manos de cerdo 8	6.50€	9.50€
Berenjena rellena 12 13	-	8.92€

“Todas las carnes a la plancha se pueden servir a
”la crema” con un incremento de 2.00€.
Cremas: Roquefort, Champiñón o Pimienta verde.”

PESCADOS

Bacalao en su juego con cebolla caramelizada 1	15.75€
Lubina al gusto 1	14.00€
Rodaballo al gusto 1	15.75€
Atún a la plancha 1	15.00€

“Todos los pescados “al gusto” se pueden hacer
también a la Espalda o Ajo pescador.”

ALÉRGENOS



1  PESCADO	2  SOJA	3  MOSTAZA	4  MOLUSCOS	5  APIO	6  CACAHUETES	7  CRUSTÁCEOS
8  DÍOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	9  FRUTOS DE CÁSCARA	10  GLUTEN	11  GRANOS SÉSAMO	12  HUEVO	13  LÁCTEOS	14  ALTRAMUCES

ARROCES

Arroz con bogavante 7	18.60€
Arroz con marisco 4 7	11.50€
Arroz con costillejas	8.40€
Arroz con verduras	8.90€
Arroz con verduras y pelotas 10 12 13	9.90€
Arroz mixto 4 7	9.45€
Arroz con conejo	8.40€
Arroz con pollo	8.40€
Arroz con pollo y pelotas 10 12 13	9.45€

“Nuestros deliciosos arroces en tan sólo 30 minutos estarán en su mesa. Mínimo 2 personas.”

POSTRES

Todos los postres son elaborados artesanalmente.
Los encontrará expuestos en la vitrina. **3.90€**

ALÉRGENOS



1  PESCADO	2  SOJA	3  MOSTAZA	4  MOLUSCOS	5  APIO	6  CACAHUETES	7  CRUSTÁCEOS
8  DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	9  FRUTOS DE CÁSCARA	10  GLUTEN	11  GRANOS SÉSAMO	12  HUEVO	13  LÁCTEOS	14  ALTRAMUCES

MENÚ DIARIO

Ensalada

1^{er} Plato

2^o Plato

1 Bebida

1 Postre

Pan **10**

10.90€

MENÚ EXPRESS / Sólo en cafetería

Ensalada

1^{er} Plato o 2^o Plato (a elegir del menú diario)

1 Bebida

Pan **10**

6.50€

PLATOS INFANTILES

Consultar con su camarero.

ALÉRGENOS



1
PESCADO



2
SOJA



3
MOSTAZA



4
MOLUSCOS



5
APIO



6
CACAHUETES



7
CRUSTÁCEOS



8
E-X
DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



9
FRUTOS DE
CÁSCARA



10
GLUTEN



11
GRANOS
SÉSAMO



12
HUEVO



13
LÁCTEOS



14
ALTRAMUCES

