



Los Bartolos



Hotel Restaurante

LA
TERRAZA

La **Arrocería**
Comidas para llevar

TAPICAS

Montadito de lomo con foie 10	2.70€
Montadito de lomo con confitura de higo 10	2.10€
Canelones de berenjena y pollo (individual) 10 13	4.20€
Croquetas caseras de:	
Bacalao (mínimo 2 uds.) 1 10 12 13	1.20€
Pollo (mínimo 2 uds.) 10 12 13	1.20€
Espinacas (mínimo 2 uds.) 10 12 13	1.20€
Gamba (mínimo 2 uds.) 10 12 13	1.40€
Carrillada a la miel y romero 8	2.80€
Alcachofa gratinada al foie 10 13	2.30€
Rabo de toro en salsa 8 10	4.40€
Moussaka 10 13	6.20€
Brocheta de gamba con alioli de manzana 7 12	2.95€
Marinera 1 12 13	1.80€
Ensaladilla Rusa 1 12 13	3.50€
Ensaladilla Marisco 1 12	3.80€
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	5.20€	8.90€
Pastel de berenjena 12 13	5.70€	8.90€
Crujiente de verduras con foie 10	8.50€	13.20€
Verduras con gambón al ajillo 7	8.00€	11.00€
Foie envuelto en frutos secos y caramelizado 6	7.50€	10.00€
Calamar a la plancha o rebozado 4	-	12.00€
Cazuela de gambas 7	-	10.00€
Crêpes de verdura y pollo 10 12 13	-	8.95€
Jamón serrano o asado	6.30€	9.90€
Jamón ibérico de bellota 100% Belloterra Córdoba Premium	-	25.00€

ENSALADAS

	pequeña	grande
A la mazarronera con bonito 1	5.60€	8.50€
Mixta 1 12	4.90€	6.90€
Ensalada de pollo crujiente 3 9	7.00€	9.00€
Ensalada de cogollos con daditos de queso y nueces 1 3 9 13	5.25€	7.90€

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€
Entrecot de ternera a la plancha	-	18.50€
Solomillo de ternera a la plancha	-	21.60€
Solomillo de cerdo a la plancha	-	11.50€
Magret de pato a la naranja 3 6 8 9	-	14.00€
Manos de cerdo 8	6.50€	9.50€
Berenjena rellena 12 13	-	8.90€
Rabo de toro	-	8.50€

"Todas las carnes a la plancha se pueden servir a "la crema" con un incremento de 3.00€. Cremas: Gouda viejo, Champiñón o Pimienta verde."

PESCADOS

Bacalao en su jugo con cebolla caramelizada 1	15.75€
Lubina al gusto 1	14.00€
Rodaballo al gusto 1	15.75€
Merluza ibérica con mahonesa de puerros 1 12 <i>Premio mejor ruta de la tapa 2019</i>	12.00€
Roca de bacalao con alga wakame 1 10 <i>Premio mejor ruta de la tapa 2017</i>	12.50€

"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  DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	9  FRUTOS DE CÁSCARA	10  GLUTEN	11  GRANOS SÉSAMO	12  HUEVO	13  LÁCTEOS	14  ALTRAMUCES

ARROCES

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

Arroz con bogavante 7	18.60€
Arroz con marisco 4 7	11.50€
Arroz con costillejas	8.40€
Arroz con verduras	9.00€
Arroz con verduras y pelotas 10 12 13	9.90€
Arroz mixto 4 7	9.45€
Arroz con conejo	8.80€
Arroz con pollo	8.40€
Arroz con pollo y pelotas 10 12 13	9.45€

POSTRES

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

4.10€

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 

11.20€

MENÚ EXPRESS / Sólo en cafetería

Ensalada

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

1 Bebida

Pan 

6.90€

PLATOS INFANTILES

Consultar con su camarero.

ALÉRGENOS



PESCADO



SOJA



MOSTAZA



MOLUSCOS



APIO



CACAHUETES



CRUSTÁCEOS



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



FRUTOS DE
CÁSCARA



GLUTEN



GRANOS
SÉSAMO



HUEVO



LÁCTEOS



ALTRAMUCES

