

TAPICAS

| | |
|---|-------|
| Montadito de lomo con foie 10 | 2.90€ |
| Montadito de lomo con confitura de higo 10 | 2.60€ |
| Montadito de buey con foie 10 | 4.20€ |
| Montadito de buey con confitura de higo 10 | 4.20€ |
| Pepito de ternera 10 | 5.20€ |
| Canelones de berenjena y pollo (individual) 10 13 | 4.60€ |
| 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 | 3.10€ |
| Alcachofa gratinada al foie 10 13 | 2.40€ |
| Rabo de toro en salsa 8 10 | 4.40€ |
| Brocheta de gamba con alioli de manzana 7 12 | 3.20€ |
| Marinera 1 12 13 | 2.00€ |
| Ensaladilla Rusa 1 12 13 | 3.60€ |
| Ensaladilla Marisco 1 12 | 3.90€ |
| Bisagra de atún ahumado 1 10 | 1.90€ |

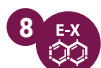
ALÉRGENOS



| | | | | | | |
|--|---|--|--|--|---|--|
| 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 |

**ENTRANTES**

| | 1/2 ración | ración |
|--|------------|--------|
| Pastel de atún fresco con reducción de piquillo 1 13 | 6.00€ | 9.50€ |
| Pastel de berenjena 12 13 | 6.00€ | 9.50€ |
| Crujiente de verduras con foie 10 | 8.90€ | 13.70€ |
| Templada de verduras con gambón al ajillo 7 | 8.90€ | 11.50€ |
| Foie envuelto en frutos secos y caramelizado 6 | 8.00€ | 10.30€ |
| Calamar a la plancha o rebozado 4 | - | 12.00€ |
| Cazuela de gambas 7 | - | 10.00€ |
| Crêpes de verdura y pollo 10 12 13 | - | 9.20€ |
| Jamón serrano o asado | 7.00€ | 10.50€ |
| Jamón ibérico de bellota 100% Belloterra Córdoba Premium | - | 27.00€ |
| Almejas al ajillo 4 8 | - | 11.00€ |
| Revuelto de setas shitake con huevos de corral y foie 12 | - | 10.90€ |
| Pulpo al horno 4 | 9.00€ | 16.00€ |
| Moussaka 10 13 | - | 8.00€ |
| Canelones de berenjena 12 13 | 4.60€ | 8.90€ |
| Berenjena rellena 12 13 | - | 9.20€ |

ALÉRGENOS**PESCADO****SOJA****MOSTAZA****MOLUSCOS****APIO****CACAHUETES****CRUSTÁCEOS****DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS****FRUTOS DE CÁSCARA****GLUTEN****GRANOS SÉSAMO****HUEVO****LÁCTEOS****ALTRAMUCES**

ENSALADAS

| | pequeña | grande |
|---|---------|--------|
| A la mazarronera con bonito y tomate 1 | 5.60€ | 9.50€ |
| Mixta 1 12 | 6.60€ | 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 | 6.25€ | 8.20€ |

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 | 9.00€ |
| Arroz con verduras | 9.50€ |
| Arroz con verduras y pelotas 10 12 13 | 9.90€ |
| Arroz con verduras y bacalao 1 | 11.50€ |
| Arroz mixto 4 7 | 9.90€ |
| Arroz con conejo | 9.00€ |
| Arroz con pollo | 8.40€ |
| Arroz con pollo y pelotas 10 12 13 | 9.45€ |
| Arroz con magra | 9.00€ |

“Se pueden añadir caracoles a todos los arroces con un incremento de 1.50€.”

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 |

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.”

CARNES

| | 1/2 ración | ración |
|-------------------------------------|------------|--------|
| Pechuga al queso fundido ⑩ ⑬ | - | 7.85€ |
| Cordero en salsa | - | 13.50€ |
| Entrecot de ternera a la plancha | - | 19.00€ |
| Solomillo de ternera a la plancha | - | 21.60€ |
| Solomillo de cerdo a la plancha | - | 12.00€ |
| Magret de pato a la naranja ③ ⑥ ⑧ ⑨ | - | 16.00€ |
| Manos de cerdo ⑧ | 6.90€ | 9.90€ |
| Rabo de toro | - | 9.00€ |

“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.”

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 |

POSTRES

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

4.30€

Menú del día 12.50€*

**No disponemos del menú del día viernes, sábados,
domingos y festivos.*

Los lunes estaremos cerrados por descanso del personal.

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

CARTA DE VINOS BLANCOS

SELENE

VARIEDAD Jumilla

D.O. Moscatel

PRECIO 12.00€

XENYS

VARIEDAD Jumilla

D.O. Chardonnay-Moscatel

PRECIO 12.00€

ALCEÑO

VARIEDAD Sauvignon

D.O. Jumilla

PRECIO 9.00€

Los Bartolos

Hotel Restaurante



GRAMONA IMPERIAL

Brut Nature / Ecológico

VARIEDAD Xare.lo, Macabeo
Chardonnay y Parellada

PRECIO 25.00€

ORIOLO ROSELL

Brut Nature

VARIEDAD Xare.lo y Macabeu

PRECIO 19.00€

**CODORNÍU 1551
3/8 BENJAMÍN**

Brut

PRECIO 8.00€

JAUME SERRA

Brut Nature

PRECIO 12.00€

SIDRA EL GAITERO

PRECIO 6.00€

Los Bartolos

Hotel Restaurante



CARTA DE VINOS ROSADOS

HOMENAJE

D.O. Navarra

PRECIO 10.00€

LAMBRUSCO ROSADO

Espumoso

D.O. Italiano

PRECIO 9.00€

Los Bartolos

Hotel Restaurante



CARTA DE VINOS TINTOS D.O RIOJA

MUGA CRIANZA

VARIEDAD Tempranillo

D.O. Rioja

PRECIO 25.30€

ALCORTA

VARIEDAD Tempranillo

D.O. Rioja

PRECIO 14.30€

EL COTO

VARIEDAD Tempranillo

D.O. Rioja

PRECIO 14.00€

XIII LUNAS

VARIEDAD Graciano y Tempranillo

D.O. Rioja

PRECIO 14.50

Los Bartolos



Hotel Restaurante



CARTA DE VINOS TINTOS D.O VARIAS

PÉTALOS

VARIEDAD Bierzo

D.O. Bierzo

PRECIO 22.00€

CAMINS DEL PRIORAT

VARIEDAD Tinta del País

D.O. Priorat

PRECIO 26.00€

ROMÁNICO

VARIEDAD Tinta del Toro

D.O. Toro

PRECIO 18.50€

MIL FLORES

VARIEDAD Tempranillo

D.O. Rioja

PRECIO 14.00€

Los Bartolos

Hotel Restaurante



CARTA DE VINOS TINTOS D.O JUMILLA

JUAN GIL CRIANZA

VARIEDAD Monastrell

D.O. Jumilla

PRECIO 17.60€

JUAN GIL JOVEN

VARIEDAD Monastrell

D.O. Jumilla

PRECIO 14.00€

VALTOSCA

VARIEDAD Monastrel Syrah

D.O. Jumilla

PRECIO 24.20€

ALTOS DE LUZÓN

VARIEDAD Monastrell, Caberenet
Sauvignon y Tempranillo

D.O. Jumilla

PRECIO 16.50€

LUZÓN SELECCIÓN

VARIEDAD Monastrell

D.O. Jumilla

PRECIO 11.00€

Los Bartolos


Hotel Restaurante



CARTA DE VINOS TINTOS D.O RIVERA DEL DUERO

HACIENDA MONASTERIO

VARIEDAD Tinta del País

D.O. Ribera del Duero

PRECIO 42.00€

PROTOS ROBLE

VARIEDAD Tinta del País

D.O. Ribera del Duero

PRECIO 16.00€

PROTOS CRIANZA

VARIEDAD Tinta del País

D.O. Ribera del Duero

PRECIO 24.20€

VIZCARRA SENDA DE ORO ROBLE

VARIEDAD Tinta del País

D.O. Vizcarra

PRECIO 17.60€

MATARROMERA

VARIEDAD Tinta del País

D.O. Ribera del Duero

PRECIO 25.00€

Los Bartolos

Hotel Restaurante



CARTA DE VINOS BLANCOS

PACO Y LOLA

VARIEDAD Albariño
D.O. Rías Baixas
PRECIO 17.00€

GRAN BAZAN

VARIEDAD Albariño
D.O. Rías Baixas
PRECIO 18.00€

MELIOR

VARIEDAD Verdejo
D.O. Rueda
PRECIO 12.00€

CASAR

VARIEDAD Godello
D.O. Bierzo
PRECIO 20.00€

MONTENOVO

VARIEDAD Godello
D.O. Valdeorras
PRECIO 19.00€

MIRIADE

VARIEDAD Viognier
D.O. Castilla la Mancha
PRECIO 18.50€

Los Bartolos

Hotel Restaurante

