

## TAPICAS

Montadito de lomo con foie 10	3.00€
Montadito de lomo con confitura de higo 10	2.90€
Montadito de buey con foie 10	4.50€
Montadito de buey con confitura de higo 10	4.30€
Pepito de ternera 10	5.30€
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€
Pulpo y parmesano (mínimo 2 uds) 1 10 12 13	1.90€
Carrillada a la miel y romero 8	3.20€
Alcachofa gratinada al foie 10 13	2.40€
Rabo de toro en salsa 8	4.40€
Brocheta de gamba con alioli de manzana 7 12	3.20€
Marinera 1 10 12	2.00€
Ensaladilla Rusa 1 12	3.80€
Ensaladilla Marisco 1 7 12	4.00€
Bisagra de atún ahumado 1 10	2.00€

ALÉRGICOS



PESCADO



SOJA



MOSTAZA



MOLUSCOS



APIO



CACAHUETES



CRUSTÁCEOS

DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOSFRUTOS DE  
CÁSCARA

GLUTEN

GRANOS  
SÉSAMO

HUEVO



LÁCTEOS



ALTRAMUCES

**ENTRANTES**

	1/2 ración	ración
Pastel de atún fresco con reducción de piquillo <b>1</b> <b>12</b> <b>13</b>	6.00€	9.50€
Pastel de berenjena <b>12</b> <b>13</b>	6.00€	9.50€
Crujiente de verduras con foie <b>10</b>	8.90€	13.70€
Templada de verduras con gambón al ajillo <b>7</b>	8.90€	11.50€
Foie envuelto en frutos secos y caramelizado <b>6</b>	8.00€	10.30€
Calamar a la plancha o rebozado <b>4</b>	-	12.00€
Cazuela de gambas <b>7</b>	-	10.00€
Crêpes de verdura y pollo <b>10</b> <b>12</b> <b>13</b>	-	9.20€
Jamón serrano o asado	7.00€	10.50€
Jamón serrano y queso semi curado <b>13</b>	-	13.50€
Jamón ibérico de bellota 100% Belloterra Córdoba Premium	-	27.00€
Almejas al ajillo <b>4</b> <b>8</b>	-	11.00€
Revuelto de setas shitake con huevos de corral y foie <b>12</b>	-	12.00€
Pulpo al horno <b>4</b>	9.00€	18.00€
Moussaka <b>10</b> <b>13</b>	-	8.00€
Canelones de berenjena <b>10</b> <b>13</b>	4.60€	8.90€
Berenjena rellena <b>10</b> <b>13</b>	-	9.20€

ALÉRGICOS

**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

## ENSALADAS

	pequeña	grande
A la mazarronera con bonito y tomate <b>1</b>	5.60€	9.50€
Mixta <b>1</b> <b>12</b>	6.60€	6.90€
Ensalada de pollo crujiente <b>3</b> <b>9</b>	7.00€	9.00€
Ensalada de cogollos con daditos de queso y nueces <b>3</b> <b>9</b> <b>13</b>	6.25€	8.20€

## ARROCES

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

Arroz con bogavante <b>1</b> <b>7</b>	18.60€
Arroz con marisco <b>1</b> <b>4</b> <b>7</b>	11.50€
Arroz con costillejas	9.00€
Arroz con verduras	9.50€
Arroz con verduras y pelotas <b>10</b> <b>12</b> <b>13</b>	9.90€
Arroz con verduras y bacalao <b>1</b>	11.50€
Arroz mixto <b>4</b> <b>7</b>	9.90€
Arroz con conejo	9.00€
Arroz con pollo	8.40€
Arroz con pollo y pelotas <b>10</b> <b>12</b> <b>13</b>	9.45€
Arroz con magra	9.00€

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

ALÉRGICOS



PESCADO



SOJA



MOSTAZA



MOLUSCOS



APIO



CACAHUETES



CRUSTÁCEOS



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



FRUTOS DE CÁSCARA



GLUTEN



GRANOS SÉSAMO



HUEVO



LÁCTEOS



ALTRAMUCES

## PESCADOS

Bacalao en su jugo con cebolla caramelizada ①	15.75€
Lubina al gusto ①	14.00€
Rodaballo al gusto ①	18.00€
Merluza ibérica con mahonesa de puerros ① ⑫ <i>Premio mejor ruta de la tapa 2019</i>	13.00€
Roca de bacalao con alga wakame ① ⑩ ⑫ <i>Premio mejor ruta de la tapa 2017</i>	14.00€

“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 ⑧	-	13.50€
Entrecot de ternera a la plancha	-	19.00€
Solomillo de ternera a la plancha	-	27.00€
Solomillo de cerdo a la plancha	-	12.00€
Pluma ibérica	-	17.00€
Magret de pato a la naranja ③ ⑥ ⑧ ⑨	-	18.00€
Manos de cerdo ⑧	6.90€	9.90€
Rabo de toro ⑧	-	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



PESCADO



SOJA



MOSTAZA



MOLUSCOS



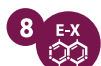
APIO



CACAHUETES



CRUSTÁCEOS

DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOSFRUTOS DE  
CÁSCARA

GLUTEN

GRANOS  
SÉSAMO

HUEVO



LÁCTEOS



ALTRAMUCES

## POSTRES

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

4.80€

## Menú del día 13.00€\*

\* A elegir entre café o postre.

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

Los lunes estaremos cerrados por descanso del personal.

ALÉRGICOS



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

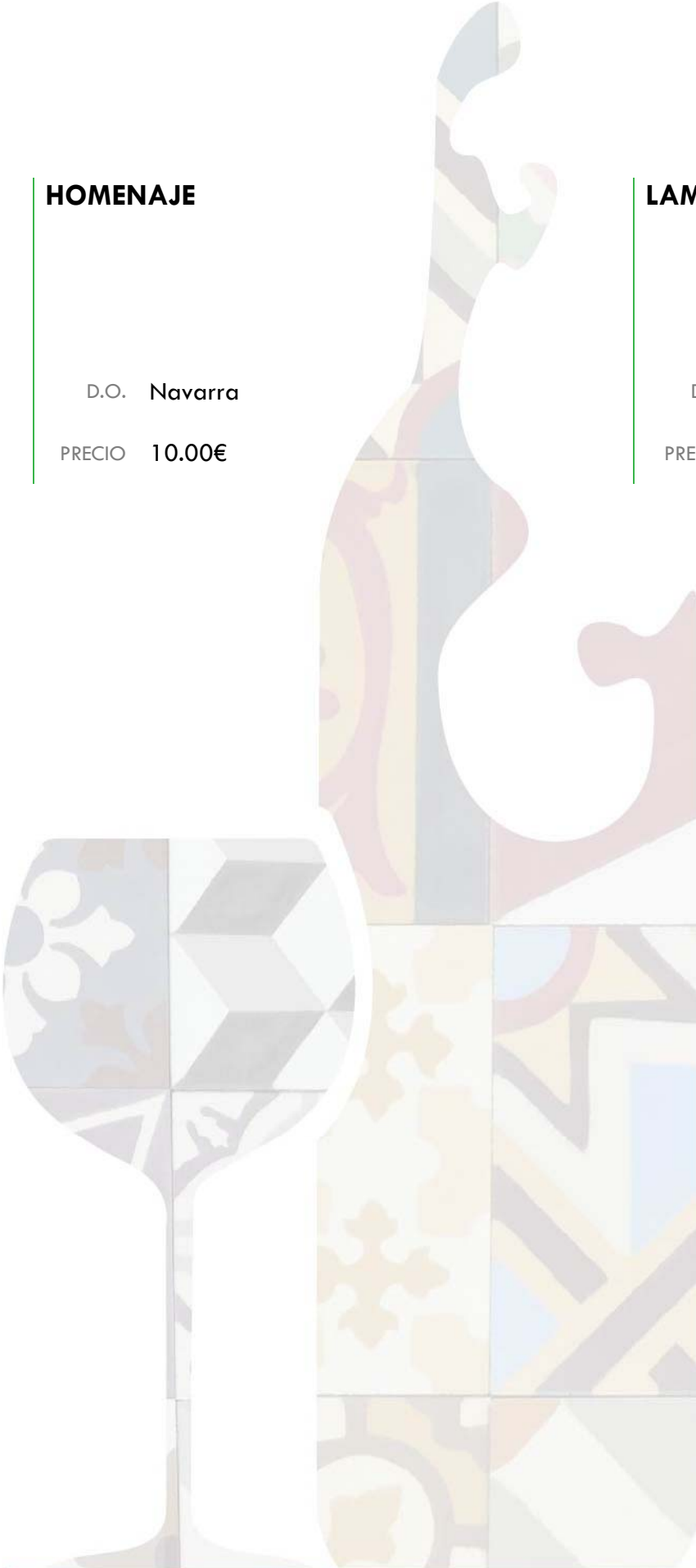
PRECIO 10.00€

## 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

