MENÚ GRUPOS

Actualizado 16 de marzo 2026

BARTOLOMÉ GARCÍA – GESTOR DE EVENTOS –

615 59 02 46 *Solo Whatsapp*

Los Bartolos

Tel. 968 63 16 71

MENÚ PARA NIÑOS

PLATOS AL CENTRO

Croquetas caseras de Pollo
Calamar rebozado
Patatas fritas y Olivas rellenas

SEGUNDO PLATO A ELEGIR
(MISMO PARA TODOS LOS COMENSALES)

Lomo o Pechuga rebozada con patatas
Paella de Pollo

POSTRE

Una tarta a elegir para todos los comensales
o
Postres variados al centro
(Para mesas de un máximo de 15 comensales)

BEBIDA

Refrescos | Agua

PRECIO POR COMENSAL 16,50 EUROS

CONDICIONES DE MENÚS CONCERTADOS

**MENÚS PARA UN MÍNIMO DE 8 COMENSALES*
**SE COBRARÁN LOS COMENSALES MÍNIMOS QUE SE HAYAN RESERVADO.*
**LOS ENTRANTES AL CENTRO SON 1 PLATO CADA 4 COMENSALES,*
CADA 2 COMENSALES SE AÑADE UN PLATO MÁS.

BARTOLOMÉ GARCÍA – GESTOR DE EVENTOS –
615 59 02 46 ***Solo Whatsapp***

Los Bartolos
Tel. 968 63 16 71

MENÚ 1

AL CENTRO

Ensalada de Pollo
Croquetas caseras de Bacalao
Huevos rotos con Jamón
Cazuela de Gambas al ajillo y Chanquete

SEGUNDO PLATO

A ELEGIR

Paella de Marisco o Costillejas
Carrillada al Romero y Miel

POSTRE

Una tarta a elegir para todos los comensales
o
Postres variados al centro
(Para mesas de un máximo de 15 comensales)

BEBIDA

Vinos: Rosado, Tinto
Cerveza | Refrescos | Agua | Café

PRECIO POR COMENSAL 40,00 EUROS

CONDICIONES DE MENÚS CONCERTADOS

**MENÚS PARA UN MÍNIMO DE 8 COMENSALES*
**SE COBRARÁN LOS COMENSALES MÍNIMOS QUE SE HAYAN RESERVADO.*
**LOS ENTRANTES AL CENTRO SON 1 PLATO CADA 4 COMENSALES,*
CADA 2 COMENSALES SE AÑADE UN PLATO MÁS.

BARTOLOMÉ GARCÍA – GESTOR DE EVENTOS –
615 59 02 46 ***Solo Whatsapp***

Los Bartolos
Tel. 968 63 16 71

MENÚ 2

AL CENTRO

Ensalada de Salmón, Mozzarella y Aguacate
Carpaccio de Pulpo y Gamba
Croquetas de Gamba
Huevos rotos con Foie

SEGUNDO PLATO

A ELEGIR

Solomillo de cerdo a la plancha o con crema Gouda
Pierna de cordero en salsa
Lomitos de Bacalao gratinado con mahonesa de Pimentón y caramelo de Naranja

POSTRE

Una tarta a elegir para todos los comensales
o
Postres variados al centro
(Para mesas de un máximo de 15 comensales)

BEBIDA

Vinos: Rosado, Tinto y Blanco
Cerveza | Refrescos | Agua | Café

PRECIO POR COMENSAL 45,00 EUROS

CONDICIONES DE MENÚS CONCERTADOS

**MENÚS PARA UN MÍNIMO DE 8 COMENSALES*
**SE COBRARÁN LOS COMENSALES MÍNIMOS QUE SE HAYAN RESERVADO.*
**LOS ENTRANTES AL CENTRO SON 1 PLATO CADA 4 COMENSALES, CADA 2 COMENSALES SE AÑADE UN PLATO MÁS.*

BARTOLOMÉ GARCÍA – GESTOR DE EVENTOS –
615 59 02 46 *Solo Whatsapp*

Los Bartolos
Tel. 968 63 16 71

MENÚ 3

AL CENTRO

Tomate aliñado con Bonito y Ventresca
Chipirones salteados con Verduritas
Tartar de Salmón ahumado
Croquetas de Pulpo y Parmesano

SEGUNDO PLATO

Paella de Bogavante

POSTRE

Una tarta a elegir para todos los comensales
o
Postres variados al centro
(Para mesas de un máximo de 15 comensales)

BEBIDA

Vinos: Rosado, Tinto y Blanco
Cerveza | Refrescos | Agua | Café

PRECIO POR COMENSAL 47,00 EUROS

CONDICIONES DE MENÚS CONCERTADOS

**MENÚS PARA UN MÍNIMO DE 8 COMENSALES*
**SE COBRARÁN LOS COMENSALES MÍNIMOS QUE SE HAYAN RESERVADO.*
**LOS ENTRANTES AL CENTRO SON 1 PLATO CADA 4 COMENSALES,*
CADA 2 COMENSALES SE AÑADE UN PLATO MÁS.

BARTOLOMÉ GARCÍA – GESTOR DE EVENTOS –
615 59 02 46 *Solo Whatsapp*

Los Bartolos
Tel. 968 63 16 71

MENÚ 4

AL CENTRO

Ensalada de Cogollos con Vestresca de Atún
Cazuela de Gambas y Almejas al ajillo
Nuestro Pulpo al horno
Zamburiñas rellenas de Marisco y gratinadas

SEGUNDO PLATO

A ELEGIR

Pluma de cerdo ibérico
Lubina a la Murciana

POSTRE

Una tarta a elegir para todos los comensales
o
Postres variados al centro

(Para mesas de un máximo de 15 comensales)

BEBIDA

Vinos: Rosado, Tinto y Blanco
Cerveza | Refrescos | Agua | Café

PRECIO POR COMENSAL 50,00 EUROS

CONDICIONES DE MENÚS CONCERTADOS

**MENÚS PARA UN MÍNIMO DE 8 COMENSALES*
**SE COBRARÁN LOS COMENSALES MÍNIMOS QUE SE HAYAN RESERVADO.*
**LOS ENTRANTES AL CENTRO SON 1 PLATO CADA 4 COMENSALES,*
CADA 2 COMENSALES SE AÑADE UN PLATO MÁS.

BARTOLOMÉ GARCÍA – GESTOR DE EVENTOS –
615 59 02 46 *Solo Whatsapp*

Los Bartolos
Tel. 968 63 16 71

MENÚ 5 (CENAS*)

PLATOS AL CENTRO

Ensalada de Pollo crujiente
Jamón y Queso
Pastel de atún fresco con salsa de piquillos
Croquetas Variadas
Brochetas de Gamba con alioli de Manzana
Huevos rotos al estilo de la casa

POSTRE

Postres variados al centro

BEBIDA

Vinos: Rosado, Tinto y Blanco
Cerveza | Refrescos | Agua | Café

PRECIO POR COMENSAL 35,00 EUROS

*MENÚ SIN SEGUNDO INDIVIDUAL
SOLO SE SIRVE PARA CENAS

CONDICIONES DE MENÚS CONCERTADOS

**MENÚS PARA UN MÍNIMO DE 8 COMENSALES*
**SE COBRARÁN LOS COMENSALES MÍNIMOS QUE SE HAYAN RESERVADO.*
**LOS ENTRANTES AL CENTRO SON 1 PLATO CADA 4 COMENSALES,*
CADA 2 COMENSALES SE AÑADE UN PLATO MÁS.

BARTOLOMÉ GARCÍA – GESTOR DE EVENTOS –
615 59 02 46 ***Solo Whatsapp***

Los Bartolos
Tel. 968 63 16 71

TARTAS POR RACIÓN

INCLUIDAS EN LOS MENÚS

Tarta de Merengue
Tarta de nata y chocolate
Tarta de nata y trufa
Tarta de oreo
Tarta sacher
Tarta ópera
Tarta hojarasca
Tarta de la abuela
Tarta del abuelo
Tarta de mus de chocolate
Tarta de tiramisú
Tarta de queso
Tarta de moka
Tarta de nata y moka
Tarta irlandesa
Tarta de mus de caramelo con profiteroles

MAS 1€ POR COMENSAL

Tarta de nata con fresas de temporada
Tarta de turrón
Tarta de nata con fruta natural
Tarta de yema tostada
Tarta de 3 chocolates
Tarta con praliné de avellana

MAS 1,50€ POR COMENSAL

Tarta red velvet
Tarta de zanahoria
Tarta de Ferrero
Brownie con Mus de queso y fruta natural

BARTOLOMÉ GARCÍA – GESTOR DE EVENTOS –
615 59 02 46 ***Solo Whatsapp***

Los Bartolos
Tel. 968 63 16 71