



LA TERTULIA

BAR · RESTAURANTE · BARBACOA

COMER, VIVIR, BEBER



NUESTRAS ENSALADAS

- 8€ ENSALADA MIXTA**
Lechuga, tomate, cebolla, remolacha, zanahoria, maíz, espárrago y atún
- 9€ ENSALADA CAPRESE**
Tomate y mozzarella salpicada de albahaca
- 11€ ENSALADA DE POLLO**
Pollo Braseado, picatostes y salsa Cesar.
- 10.50€ ENSALADA CAMEMBERT**
Variado de lechugas, queso Camembert, manzana, nuez, vinagreta a la mostaza
- 12€ ENSALADA TERTULIA**
Variado de lechugas, salmón ahumado, bacalao, sucedáneo de caviar y salsa de miel a la mostaza
- 9.50€ ENDIVIAS CON ROQUEFORT**
Con manzana y nueces
- 8€ MINI ENSALADA DE ALGAS**
Algas Wakame , pulpo, langostinos y pepino.



SÓLO O EN COMPañIA

- 3.50€ MEDIA**
8€ ENTERA
CAZUELA DE ESPINACAS
Gratinadas con Bechamel
- 7.50€ MEDIA**
11€ ENTERA
CARNE MECHÁ
Carne de cerdo, estilo andaluz
- 7€ MEDIA**
10.50€ ENTERA
CROQUETAS VARIADAS
Consulta la variedad disponible
- 14€**
PULPO A LA GALLEGA
La mejor opción para compartir
- 7.50€ MEDIA**
12€ ENTERA
ALBONDIGAS DE CHOCO
La versión marinera
- 12€**
GAMBAS AL AJILLO
Con ese toque de ajo y guindilla
- 7.50€ MEDIA**
12€ ENTERA
ALBONDIGAS DE CARNE
Las de las abuelas
- 14.50€**
GAMBAS PLANCHA
Para chuparse los dedos
- 8€ MEDIA**
12€ ENTERA
CARNE AL TORO
Ternera con típica elaboración de la zona
- 3.50€ MEDIA**
5€ ENTERA
CESTA DE PATATAS FRITAS
Cortadas al momento



PESCAITO FRÍTO DE CÁDIZ

7€
MEDIA
12€
ENTERA

CALAMARES

7€
MEDIA
12€
ENTERA

CHOCOS

7.50€
MEDIA
12.50€
ENTERA

CAZÓN EN ADOBO

6.50€
MEDIA
8.50€
ENTERA

BOQUERONES

7€
MEDIA
12€
ENTERA

ACEDÍAS

7.50€
MEDIA
12.50€
ENTERA

TAQUITOS DE PARGO

7.50€
MEDIA
12.50€
ENTERA

SALMONETITOS



DE LA MAR A LA PLANCHA

14.50€
CALAMAR DE POTERA
A la plancha sabe mejor

15€
DORADA
Ligero, digestivo y de sabor suave

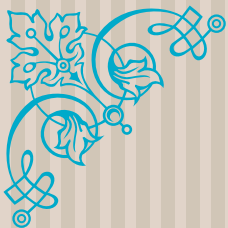
15€
LUBINA
Una opción inteligente

14.50€
SALMÓN
Sabor y salud

16€
BORRIQUETE
Sabroso Gaditano

12€
PEZ ESPADA
Fácil de comer, rico, muy rico





ARROCES

A CONSULTAR

PRECIOS POR PERSONA

11.50[€] DE MARISCO

11.50[€] ARROZ NEGRO CON CALAMARES

10[€] DE VERDURAS

10.50[€] MIXTO DE POLLO Y CERDO



ATÚN A LA VISTA!

16[€] VENTRESCA A LA PLANCHA
Sabor y textura limpia

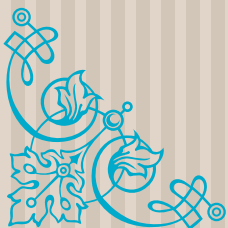
5.50[€] BROCHETA EN TEMPURA
Original y diferente

15.50[€] ATÚN PICANTE
Crudo, marinado en soja y wasabi

15[€] TARTAR
Crudo con toque de soja y base de guacamole

8[€] MEDIA
12[€] ENTERA
ATÚN MECHADO
Acompañado con una salsita, para chuparse los dedos!

16[€] COMBINADO
De Salazones, Ahumados y Semiconservas.



COCINA INTERNACIONAL

9.50 €

NACHOS CON QUESO

Crujientes tortitas de maíz con queso fundido y guacamole sobre una base de tomate con picante

10 €

FAJITAS MEXICANAS

2 tortas de trigo rellenas de pechuga de pollo en tiras, pimienta roja, verde y cebolla

9.50 €

TACOS PULL PORK

4 tortitas de trigo rellenas de cerdo deshilachado con barbacoa

10.50 €

CREPES SALADOS

TERTULIA:

Espinacas, tres quesos, nueces, bechamel y cebolla caramelizada.

10.50 €

TRAFALGAR:

Bechamel, champiñones y jamón york

8.50 €

FALAFEL

Torta de trigo relleno de albóndigas de garbanzos, verdura y salsa de yogur

6.50 €

ONION BHAJI

Bolitas de cebolla y pan, al curry y acompañadas con salsa de yogur

8.50 €

SAMOSA

Triángulos de pasta de brie rellenos de carne de cordero con salsa de mahonesa con soja

8.50 €

TEMPURA DE VERDURA

Verdura con un rebozado ligero y crujiente

PARA LOS PEQUES

8 €

ESPAGUETIS CON TOMATE

Los preferidos de los pequeños

7.50 €

PINCHITO DE POLLO

Con patatas fritas

8 €

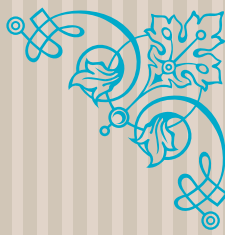
PLATO HAPPY

Filete de pollo, patatas y huevo

7.50 €

FLAMENQUINES CON PATATAS

Andaluz, Andaluz!



HECHO A LA BRASA

18.50 € LOMO BAJO DE VACA RETINTA

39 €/kg CHULETÓN DE VACA RETINTA

19 € SOLOMILLO DE VACA RETINTA

21 € SOLOMILLO DE VENAO

21 € LOMO DE VENAO

16 € PRESA IBÉRICA

9.50 € LAGARTO

14.50 € SOLOMILLO IBÉRICO

22 € PARRILLADA IBÉRICA
LAGARTO, ABANICO, PRESA,
PLUMILLA Y CHORIZO CRIOLLO

8 € CHURRASCO DE POLLO

14.50 € CHULETITAS DE CORDERO

9.50 € HAMBURGUESA DE RETINTO

9.50 € HAMBURGUESA DE BUEY

15 € REJO DE PULPO

La Bodega De LA TERTULIA



Esta carta de vinos y cervezas es fruto de nuestra inquietud por buscar y probar cosas que nos aviven el ánimo. Todo lo que contiene es porque, de una manera o de otra, nos ha sorprendido.



CERVEZAS ARTESANAS Y APERITIVOS

VERMÚ DUQUE DE DIANO . V.T. Cádiz. Elaborado a partir de vinos muy viejos olorosos secos con una solera de 20 años y Pedro Ximenez con una solera de 5 años y envejecido en barricas de roble francés con una infusión de 30 hierbas.

Copa 3,5€

Cruzcampo Crucial. 33 cl	2,5€
Gran Reserva Cruzcampo. 33 cl	3€
Radler. 33 cl	2,5€
Estrella Galicia. 33 cl	2,5€
Mahou 5 Estrellas. 33 cl	2,5€
Mahou SIN GLUTEN. 33 cl	2,5€
Mahou Maestra. 33 cl	3€
Alhambra 1925. 33 cl	2,5€
Heineken. 33 cl	2,5€
Coronita. 33 cl	2,5€
Desperado. Con Tequila. 33 cl	3€
Paulaner. Elaborado con trigo. 50 cl	3€
PALAX. 33cl	2,5€
Cerveza rubia artesana de La Rioja. Fresca y suave.	
CERIUX. 37,5 cl	4€
Cerveza de vendimia. Elaborada con malta de Cebada, malta de Trigo, uvas Tempranillo y Lúpulo.	

GENEROSOS

AMONTILLADO ROBERTO AMILLO. VORS.	Catavinos 7€
OLOROSO ROBERTO AMILLO VORS.	Catavinos 7€
PALO CORTADO ROBERTO AMILLO VORS.	Catavinos 7€
PX ROBERTO AMILLO. VORS.	Catavinos 7€
MOSCATEL GLORIA NARANJA.	Catavinos 2,5€

V.T. Cádiz. Uvas moscatel y elixir de naranja. Fresco, envolvente y descarado por sus notas cítricas. Para terminar.

ORO VIEJO.	Catavinos 2,5€
-------------------------	-----------------------

V.T. Cádiz. Uva Pedro Ximénez. De Bodegas Gallardo (Vejer). Larga crianza en barricas.

TINTO DULCE.	Copa 2€
---------------------------	----------------

De la tierra de Cádiz

ESPUMOSOS

TALAYÓN.	16€
-----------------------	------------

V.T. Cádiz. Brut. Vino espumoso elaborado con uvas Chardonnay.

PRIVAT.	18€ Media 13€
----------------------	----------------------

D.O Cava Alta Alella. Reserva Brut Nature. Uvas Pansa Blanca, Parellada y Macabeo. 15 meses de crianza en rima sobre sus lías.

LAIETÀ GRAN RESERVA.	25€
-----------------------------------	------------

D.O. Cava Alta Alella. Uvas Pansa Blanca, Chardonnay y Pinot Noir. 36 meses de crianza del vino madre sobre sus lías. Cava elaborado buscando el frescor y la fruta a pesar de su larga crianza.

PRIVAT ROSÉ	18€
----------------------------	------------

D.O. Cava Alta Alella. Reserva. Brut nature. Uvas Mataró y Pinot Noir. 15 meses de crianza en rima sobre sus lías.

VINOS BLANCOS

TIERRA BLANCA. 11€ Copa 2€

V.T. Cádiz. Uva Palomino Fino y Riesling. Fresco suave y fácil de tomar. Para coqueo ligero.

TIERRA BLANCA SEMIDULCE 11€ Copa 2€

V. T Cádiz. Uvas Palomino fino. Vino Semidulce para público juvenil.

ENTRECHUELOS. 13€

V.T. Cádiz. Uva Chardonnay. Elegante y gustoso, propio de las características de la uva.

ARINDO. 13€ Copa 2€

D.O. Rueda. Uva Verdejo. Glicérico y auténtico. Acompaña todo tipo de pescados blancos, arroces y frituras.

SHAYA 17€

D.O. Rueda. Uva Verdejo. Fermentado sobre sus lías finas durante 3 meses. Perfecto para pescado azul y asados. Baco de Oro 2016.

LA REBELDÍA 12€

V.T. Castilla. Uva Sauvignon Blanc. Mineral y especiado. Muy aromático y con estructura.

LA SONRISA DE TARES. 16€

V.T. Castilla y León. Uva Godello. Fermentado en sus levaduras naturales. Marida con aperitivos, pastas y arroces.

KENTIA. 18€

D.O. Rías Baixas. Uva Albariño. Mineral, glicérico, frutal y floral. Acompaña bien un pulpo, unas ostras o cualquier pescado.

VINOS ROSADOS

POCOL DIL CANE. 12€ Copa 2€

D.O. Cigales. Uva Tempranillo Garnacha negra, Garnacha gris, Albillo y Verdejo. Fresco y aromático. Acompaña bien pastas, entrantes, ensaladas y comidas ligeras.

PROELIO. 16€

D.O. Rioja. Uva Graciano. Dulce y elegante. 4 meses de crianza sobre sus lías finas. Comidas variadas. Se adapta muy bien por su complejidad.

VINOS TINTOS

BARBAZUL. 14€

V.T. Cádiz. Uvas Tintilla de Rota, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon. 5 meses de crianza en barricas de roble francés. Para comida variada.

LIVOR. 11€ Copa 2€

D.O. Rioja. Uvas Tempranillo. Vino joven sin crianza. Fresco y aromático. Para coqueo o comida ligera.

GRAN CERDO. 12€

D.O. Rioja. Vino de Autor. Vino natural. Uvas Tempranillo y Graciano. Dedicado a los directores de banco.

PROELIO CRIANZA 18€

D.O. Rioja. Uvas Tempranillo con 14 meses de crianza en barricas de roble francés. Complejo y potente. Acompaña a carnes.

TRUS ROBLE 15€ Copa 2,5€

D.O. Ribera del Duero. Uva Tinta Fina. Crianza de 8 meses en barricas de roble francés. Tempranillo con estructura.

CELESTE ROBLE. 16€

D.O. Ribera del Duero. Uva Tempranillo . Joven con crianza. Muy apropiado para comida variada ligera.

NEXUS ONE. 17€

D.O. Ribera del Duero. Uva Tinta Fina. 9 meses de crianza en barricas de roble francés. Rotundo pero delicado. Perfecto para carne asada a las brasas.

TAMARAL CRIANZA 20€

D.O. Ribera del Duero. Uva Tinta Fina. Roble de 14 meses de crianza en barricas de roble francés y americano. Por su elegancia acompaña carnes a la brasa.

HONORO VERA GARNACHA 14€

D.O. Calatayud. Uva Garnacha. 2 meses de crianza en barricas de roble francés. El vino de los Oscars.

BLAU. 15€

D.O. Montsant. Uvas Mazuelo, Syrah y Garnacha. 4 meses de crianza en barricas de roble francés.

JUAN GIL 12. 19€

D.O. Jumilla. Uva Monastrel. 12 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés. Marida con todo un poco.

CLIO. 45€

D.O. Jumilla. Uvas Monastrel y Cabernet Sauvignon. 24 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés y americano. Un lujo a nuestro alcance. 96 puntos Parker.

CEPAS VIEJAS. 22€

D.O. Bierzo. 9 meses de crianza en barricas de roble francés y americano. Para carnes asadas.



Si sufres de alguna
alergia alimentaria
consultanos antes
de realizar tu pedido
IVA Incluido en los precios.