

BARTEN

bartenbrunch

- INCLUYE: café o infusión + zumo de naranja
- TODOS acompañados de yogurt natural + fruta
- Hasta las 13:00 horas

14,00 €

- Benedictino.

Sobre pan brioche, lacón plancha, queso de tetilla, huevo pochado con su salsa holandesa, con ensalada.

- Huevos fritos.

Bacon crujiente y tomate frito, pan tostado y acompañado de brotes verdes.

- Focaccia.

Pan focaccia, vegetales asados, queso, crema de berenjenas, pesto de tomates y aguacate. Acompañada de brotes verdes

tudesayuno Hasta las 13:00 horas

- Bizcocho casero.....	2,50€
- Aceite y tomate	2,50€
- Mantequilla y mermelada	2,50€
- Croissant natural/plancha.....	2,50€
- Jamón, aceite, tomate	3,50€
- Croissant mixto	3,50€
- Pincho de tortilla con cebolla y alioli.....	3,50€
- 7 Cereales, pesto de tomates, cremete de hierbas, aguacate	4,50€
- Mixto con pan de focaccia, rellena de lacón y queso de tetilla ..	4,00€
- Yogurt natural y semillas.....	3,00€
- Frutas frescas.....	3,00€

café+infusiones

- Café solo con leche.....	1,50€
- Café con leche desayuno	1,80€
- Café con leche especial	1,80€
- Capuchino	1,80€
- Chocolate.....	2,50€
- Infusion (Manzanilla, Poleo, Menta)	1,50€
- Té variados	2,00€
- Agua.....	1,50€
- Refrescos	2,50€

bartentapería

- Canoli. Crocante de tinta sepia, salmón asiático y salsa cítrica	5,00€
- Toledana. Paté de perdiz sobre brioche, peras pochadas y chips de jamón	6,50€
- Sardina Ahumada. Pan de maíz, pesto de tomates secos y encurtidos caseros	7,50€
- Burratina. Con tomates cherry templados al pesto y tosta de focaccia	12,00€
- Migas manchegas con huevo frito	6,50€
- Dúo de Arepas rellenas de pollo chipotle	8,00€
- Croquetas de rabo de toro. (5 unidades)	9,50€
- Kentucky de pollo con salsa cítrica	10,50€
- Calamares fritos con su salsa	12,00€
- Bocatin de calamar con salsa alioli	6,00€
- Bocatin de cerdo desmigado con salsa americana	6,00€
- Burger vacuna. En pan de cerveza, bacon, queso de tetilla, iceberg, cebollas caramelizadas y relish de mostaza casero, acompañada de patatas dip	11,50€

- Focaccia. Pan focaccia, vegetales asados, aguacate, queso, crema de berenjena y pesto de tomates. Acompañada de brotes verdes	9,00€
- Ensalada de brotes, aguacate, cebolla morada, frutos rojos y nueces, con aliño de mango	13,00€
- Rataouille. Con pesto de tomates secos, queso con polvo de aceitunas negras	12,00€
- Pad Thai de gambas	13,50€
- Brochetas de ternera. Con salsa raita y patatas Barten	13,50€
- Curry de pollo con arroz basmati	13,00€
- Albóndiga de ciervo. Tempurizada, parmentier y salsa tempranillo	14,00€

tiéntategoloso

- Manzana, mascarpone y almendras. Milhojas crocante de almendras, crema de mascarpone y manzanas al caramelo de coñac	6,50€
- Tarta de queso. Hecha en casa, con salsa especiada de vino tinto y peras escalfadas	6,50€
- Dúo de chocolates y café. Delicioso bizcocho de café con una mousse de chocolate negro y crema ligera de chocolate blanco	6,50€
- Tarta de la abuela	5,50€

BEBIDAS

cocktails

- Esperado Cerveza Desperados, Zumo de Naranja, Limoncello, Lima	8,00€
- Aperol Aperol & Cava	8,00€
- Pecado Carnal Mango, Piña, Ron negro, Limón	8,00€
- El caramelo de Ander Vodka citron, Sprite	8,00€
- Blue Bulb Lima, Ginebra, Sprite	8,00€
- Mojito Ron, azúcar, hierbabuena, lima, soda	8,00€
- Margarita / Clásica o de sabores Tequila, Limon exprimido, Triple seco Fresa / Mango / Maracuyá	8,00€
- Mantecaíto Crema limon, Avellana, Piña	8,00€
- Aguas de la Cueva (Sin Alcohol) Vinagre de manzana, Maracuya, Sprite	8,00€

vinos blancos

- Corpus del Muni Verdejo y Riesling / Tierra de Castilla.	copa 2,90€ / botella 18,00€
- J. Fernando Verdejo 100% Verdejo / Rueda	copa 2,50€ / botella 15,00€
- Alma de Autor 100% Codello / Monterrei	copa 3,30€ / botella 20,00€
- Libalis Frizz 5.5 Moscatel en grano menudo / Valles de Saldacia	botella 16,00€

vinos tintos

- Piqueras Old Vines Garnacha Tintorera / Tierra de Castilla.	copa 2,80€ / botella 16,00€
- 912 de Altitud 100% Tempranillo / Ribera del Duero	copa 3,20€ / botella 20,00€
- El Pacto Tempranillo / Rioja	copa 3,40€ / botella 22,00€
- Alma de Autor Mencia y Arauxa / Monterrei	copa 3,20€ / botella 20,00€

cervezas

- El Águila botellin	1,50€
- El Águila	3,00€
- El Águila especial sin filtrar	3,50€
- Heineken	3,00€
- Heineken 0,0	3,00€
- Amstel Oro	3,00€
- Amstel Radler	3,00€
- Cruzcampo Especial	3,00€
- Cruzcampo sin gluten	3,00€
- Desperados	3,50€
- Paulaner Hefe-Weibbier	4,00€
- 18/70	3,50€
- El Alcázar	3,50€
- La Cibeles rubia	3,50€
- Birra Moretti	3,50€

pregunta por nuestro menu semanal

16,00 €

de lunes a viernes no festivos

BARTEN

english

bartenbrunch

- Coffee or infusion + orange juice INCLUDED
- Accompanied by yogurt + fruit
- Till 13:00 hours

14,00 €

- Benedictine.

Brioche toast, grilled ham, cheese, poached egg with its hollandaise sauce, salad.

- Fried eggs.

Crispy bacon, sun-dried tomato cream, toasted bread and cherry tomato and salad.

- Focaccia.

Focaccia bread, roasted vegetables, cheese, aubergine cream, tomato and avocado. Served with salad

yourbreakfast till 13:00 hours

- Homemade cake.....	2,50€
- Olive oil and tomato toast.....	2,50€
- Butter and jam toast.....	2,50€
- Plain/grilled croissant	2,50€
- Serrano ham and tomato toast.....	3,50€
- Croissant with ham and cheese.....	3,50€
- Tortilla with onion, aioli	3,50€
- 7 Cereal bread toast, tomato pesto, herbs cremete, avocado	4,50€
- Mixed sandwich with foccacia bread, ham and cheese.....	4,00€
- Natural yogurt and seeds.....	3,00€
- Fresh fruits.....	3,00€

bartentapería

- Canoli. Crispy cuttlefish ink, asian salmon and citrus sauce	5,00€
- Toledo. Partridge paté on brioche, poached pears and ham chips	6,50€
- Smoked Sardine. Cornbread, Sundried Tomato Pesto, and Homemade Pickles	7,50€
- Burratina. With warm cherry tomatoes and pesto and foccacia toast.....	12,00€
- Migas from La Mancha with fried egg.....	6,50€
- Arepas duo stuffed with chipotle chicken.....	8,00€
- Oxtail croquettes. (5 units)	9,50€
- Kentucky chicken with citrus sauce	10,50€
- Fried calamari with its sauce.....	12,00€
- Squid sandwich with alioli sauce.....	6,00€
- Shredded pork sandwich with American sauce	6,00€
- Cow Burger. In beer bread, bacon, tetilla cheese, lettuce, caramelized onions and homemade mustard relish, accompanied by dip potatoes.....	11,50€
- Focaccia. Focaccia bread, roasted vegetables, avocado, cheese, eggplant cream, tomato and avocado pesto. Accompanied by green shoots.....	9,00€
- Sprout salad, avocado, red onion, red fruits and nuts, with mango dressing.....	13,00€
- Rataouille. With dried tomato pesto, cheese with black olive powder	12,00€
- Prawn Pad Thai	13,50€
- Beef kabobs. With raita sauce and Barten potatoes	13,50€
- Chicken curry with basmati rice	13,00€
- Deer meatball. Tempurized, parmentier and tempranillo sauce.....	14,00€

tiéntategoloso

- Apple, mascarpone and almonds. crispy millefeuille almonds, mascarpone cream and apples to cognac caramel.....	6,50€
- Cheesecake. Homemade, with spiced red wine sauce and poached pears	6,50€
- Chocolate Duo and coffee. Delicious coffee cake with a dark chocolate mousse and light white chocolate cream.....	6,50€
- Grandma cake	5,50€

ask for our weekly menu

16,00 €

monday to friday not holidays

BARTEN

Tendillas, 4 - 45002 Toledo

Teléfono: 925 293 337