

TAPICAS

Montadito de lomo con foie 10	3.60€
Montadito de lomo con confitura de higo 10	3.40€
Montadito de ternera con foie 10	5.40€
Montadito de ternera con confitura de higo 10	5.10€
Canelones de berenjena y pollo (individual) 10 13	6.70€
Croquetas caseras de:	
Bacalao (mínimo 2 uds.) 1 10 12 13	1.60€
Pollo (mínimo 2 uds.) 10 12 13	1.60€
Espinacas (mínimo 2 uds.) 10 12 13	1.60€
Gamba (mínimo 2 uds.) 10 12 13	2.10€
Pulpo y parmesano (mínimo 2 uds) 4 10 12 13	2.50€
Carrillada a la miel y romero 8	4.00€
Alcachofa gratinada al foie 10 13	3.60€
Rabo de toro en salsa 8	5.40€
Brocheta de gamba con alioli de manzana 7 12	3.90€
Marinera 1 10 12	2.60€
Ensaladilla Rusa 1 12	5.20€
Ensaladilla Marisco 1 7 12	5.70€
Bisagra de atún ahumado 1 10	2.70€



ALÉRGENOS: COMUNIQUEN CUALQUIER TIPO DE ALERGIA, GRACIAS

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 12 13	7.70€	11.20€
Pastel de berenjena 12 13	7.70€	11.20€
Crujiente de verduras con foie 10	-	13.90€
Templada de verduras con gambón al ajillo 7	9.70€	13.20€
Foie envuelto en frutos secos y caramelizado 6 9	-	12.20€
Calamar a la plancha o rebozado 4 10	-	14.00€
Cazuela de gambas 7	-	12.70€
Crêpes de verdura y pollo 10 12 13	-	11.00€
Jamón serrano	7.50€	11.00€
Jamón serrano y queso semi curado 13	-	13.50€
Jamón ibérico Cebo de Campo	-	27.00€
Almejas al ajillo 4 8	-	14.20€
Revuelto de setas shiitake con huevos de corral y foie 12	-	13.50€
Pulpo al horno 4	11.00€	23.00€
Canelones de berenjena y pollo 10 13	6.70€	13.00€
Berenjena rellena 10 13	-	11.50€



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	9.50€	13.50€
Mixta 1 12	-	8.70€
Ensalada de pollo crujiente 3 6 9	9.00€	12.00€
Ensalada de cogollos con daditos de queso y nueces 3 9 13	7.50€	10.00€



ARROCES

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

Arroz con bogavante 1 7	23.50€
Arroz con marisco 1 4 7	15.50€
Arroz con costillejas	11.00€
Arroz con verduras	12.00€
Arroz con verduras y pelotas 10 12 13	13.00€
Arroz con verduras y bacalao 1 4 7	14.00€
Arroz mixto 1 4 7	12.00€
Arroz con conejo	11.00€
Arroz con pollo	10.50€
Arroz con pollo y pelotas 10 12 13	12.00€
Arroz con magra	11.00€

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



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	16.50€
Lubina al gusto 1	15.00€
Rodaballo al gusto 1	19.50€
Merluza ibérica con alioli de manzana 1 12 <i>Premio mejor ruta de la tapa 2019</i>	15.50€
Roca de bacalao con alga wakame 1 10 12 <i>Premio mejor ruta de la tapa 2017</i>	17.00€

"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	-	8.50€
Cordero en salsa 8	-	17.00€
Entrecot de ternera a la plancha	-	20.50€
Solomillo de cerdo a la plancha	-	14.20€
Pluma ibérica	-	19.80€
Magret de pato a la naranja 3 6 8 9	-	19.50€
Manos de cerdo 8	9.50€	13.00€
Rabo de toro 8	-	13.00€

"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."



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.

5.20€

Menú del día 14.00€*

* A elegir entre café o postre.

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

HORARIO RESTAURANTE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES A SABADO	DOMINGO
CERRADO	COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA
	13:00 h	13:00 h	13:00 h	13:00 h
	16:00 h	16:00 h	16:00 h	16:00 h
	CENA	CERRADO	CENA	CERRADO
	20:30 h		20:30 h	
	22:45 h		22:45 h	



- | | | | | | | |
|---|---|--|--|--|---|--|
| 
1
PESCADO | 
2
SOJA | 
3
MOSTAZA | 
4
MOLUSCOS | 
5
APIO | 
6
CACAHUETES | 
7
CRUSTÁCEOS |
| 
8
E-X
DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS | 
9
FRUTOS DE
CÁSCARA | 
10
GLUTEN | 
11
GRANOS
SÉSAMO | 
12
HUEVO | 
13
LÁCTEOS | 
14
ALTRAMUCES |

CARTA DE VINOS BLANCOS

PACO Y LOLA

VARIEDAD Albariño
D.O. Rías Baixas
PRECIO 19.00€

GRAN BAZAN

VARIEDAD Albariño
D.O. Rías Baixas
PRECIO 20.00€

MELIOR

VARIEDAD Verdejo
D.O. Rueda
PRECIO 15.00€

CASAR

VARIEDAD Godello
D.O. Bierzo
PRECIO 23.00€

MONTENOVO

VARIEDAD Godello
D.O. Valdeorras
PRECIO 20.00€

MIRIADE

VARIEDAD Viognier
D.O. Castilla la Mancha
PRECIO 20.00€

Los Bartolos

Hotel Restaurante

CARTA DE VINOS BLANCOS

SELENE

VARIEDAD Moscatel

D.O. Jumilla

PRECIO 13.00€

XENYS

VARIEDAD Chardonnay-Moscatel

D.O. Jumilla

PRECIO 13.00€

ALCEÑO

VARIEDAD Sauvignon

D.O. Jumilla

PRECIO 13.00€

MAR DE FRADES

VARIEDAD Albariño

D.O. Rías Baixas

PRECIO 21.00€

DON BAFFO

VARIEDAD Chardonnay-Moscatel

D.O. Jumilla

PRECIO 17.00€

CM

VARIEDAD Albariño

D.O. Rías Baixas

PRECIO 20.00€

Los Bartolos

Hotel Restaurante

CARTA DE VINOS ROSADOS

CASTILLO DE OLITE

D.O. Rueda

PRECIO 15.00€

LAMBRUSCO

Espumoso

D.O. Italiano

PRECIO 15.00€

MARQUÉS DE CÁCERES

D.O. Rioja

PRECIO 15.00€

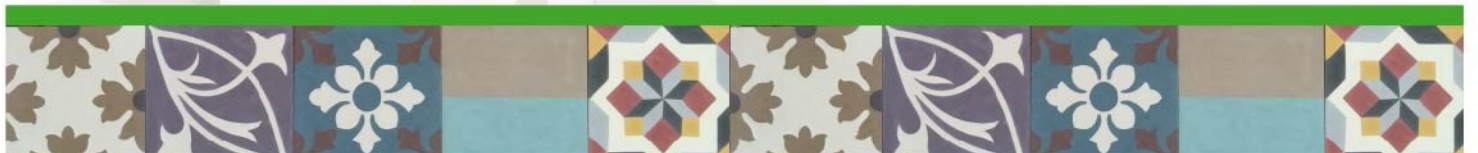
PROTOS

D.O. Navarra

PRECIO 17.00€

Los Bartolos

Hotel Restaurante



CARTA DE VINOS TINTOS

D.O JUMILLA

JUAN GIL CRIANZA

VARIEDAD Monastrell

D.O. Jumilla

PRECIO 20.00€

JUAN GIL JOVEN

VARIEDAD Monastrell

D.O. Jumilla

PRECIO 17.00€

VALTOSCA

VARIEDAD Monastrell Syrah

D.O. Jumilla

PRECIO 28.00€

ALTOS DE LUZÓN

VARIEDAD Monastrell, Cabernet
Sauvignon y Tempranillo

D.O. Jumilla

PRECIO 20.00€

XENYSEL

VARIEDAD Monastrell, Pie Franco

D.O. Jumilla

PRECIO 15.00€

Los Bartolos

Hotel Restaurante

CARTA DE VINOS TINTOS D.O RIBERA DEL DUERO

HACIENDA MONASTERIO

VARIEDAD Tinta del País

D.O. Ribera del Duero

PRECIO 46.00€

PROTOS ROBLE

VARIEDAD Tinta del País

D.O. Ribera del Duero

PRECIO 19.00€

PROTOS CRIANZA

VARIEDAD Tinta del País

D.O. Ribera del Duero

PRECIO 25.00€

VIZCARRA SENDA DE ORO ROBLE

VARIEDAD Tinta del País

D.O. Vizcarra

PRECIO 19.00€

MATARROMERA

VARIEDAD Tinta del País

D.O. Ribera del Duero

PRECIO 28.00€

VIZCARRA 15 MESES

VARIEDAD Tinta del País

D.O. Vizcarra

PRECIO 26.00€

Los Bartolos

Hotel Restaurante

CARTA DE VINOS TINTOS D.O RIBERA DEL DUERO

AVAN OAK

VARIEDAD Tinta del País

D.O. Ribera del Duero

PRECIO 17.00€

AVAN

VARIEDAD Tinta del País

D.O. Ribera del Duero

PRECIO 22.00€

3 MANOS

VARIEDAD Tinta del País

D.O. Ribera del Duero

PRECIO 39.00€

Los Bartolos

Hotel Restaurante

CARTA DE VINOS TINTOS D.O RIOJA

MUGA CRIANZA

VARIEDAD Tempranillo

D.O. Rioja

PRECIO 29.00€

ALCORTA

VARIEDAD Tempranillo

D.O. Rioja

PRECIO 16.00€

EL COTO

VARIEDAD Tempranillo

D.O. Rioja

PRECIO 16.00€

XIII LUNAS

VARIEDAD Graciano y Tempranillo

D.O. Rioja

PRECIO 16.00

CM MATARROMERA

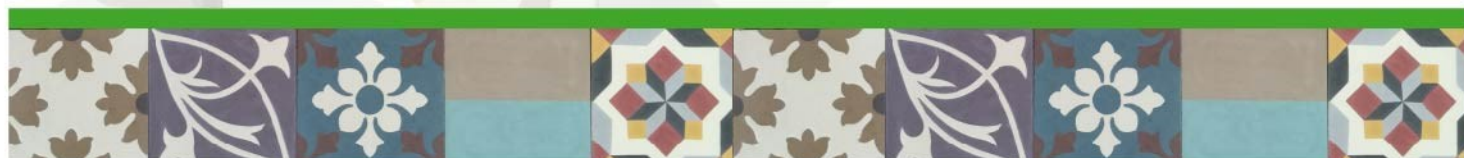
VARIEDAD Tempranillo

D.O. Rioja

PRECIO 26.00€

Los Bartolos

Hotel Restaurante



CARTA DE VINOS TINTOS D.O VARIAS

PÉTALOS

VARIEDAD Bierzo

D.O. Bierzo

PRECIO 29.00€

CAMINS DEL PRIORAT

VARIEDAD Tinta del País

D.O. Priorat

PRECIO 29.00€

ROMÁNICO

VARIEDAD Tinta del Toro

D.O. Toro

PRECIO 23.00€

MIL FLORES

VARIEDAD Tempranillo

D.O. Rioja

PRECIO 17.00€

ABADÍA DEL ROBLE

VARIEDAD Cuvee

D.O. La Mancha

PRECIO 11.00€

Los Bartolos

Hotel Restaurante

GRAMONA IMPERIAL

Brut Nature / Ecológico

VARIEDAD Xare.lo, Macabeo
Chardonnay y Parellada

PRECIO 31.00€

ORIOI ROSSELL

Brut Nature

VARIEDAD Xare.lo y Macabeu

PRECIO 23.00€

CODORNÍU 1551 3/8 BENJAMÍN

Brut

PRECIO 9.00€

JAUME SERRA

VARIEDAD Brut Nature

PRECIO 13.00€

SIDRA EL GAITERO

PRECIO 9.00€

ARTESANAL

VARIEDAD Brut Nature

PRECIO 17.00€

Los Bartolos

Hotel Restaurante

TAPICAS

Pork and foie mini-sandwich 10	3.60€
Montadito de lomo con foie	
Pork and jam mini-sandwich dressed with fig jam 10	3.40€
Montadito de lomo con confitura de higo	
Veal mini-sandwich with foie 10	5.40€
Montadito de ternera con foie	
Veal mini-sandwich with foie gras dressed with fig jam	5.10€
Montadito de ternera con confitura de higo 10	
Aubergine and chicken cannelloni (individual) 10 13	6.70€
Canelones de berenjena y pollo (individual)	
Home-made croquettes:	
Croquetas caseras de:	
Cod (a minimum 2 units) 1 10 12 13	1.60€
Bacalao	
Chicken (a minimum 2 units) 10 12 13	1.60€
Pollo	
Spinach (a minimum 2 units) 10 12 13	1.60€
Espinacas	
Prawn (a minimum 2 units) 10 12 13	2.10€
Gamba	
Octopus and parmesan (a mini. 2 units) 4 10 12 13	2.50€
Pulpo y parmesano	
Honey-roasted cheek of pork with rosemary 8	4.00€
Carrillada a la miel y romero	
Grilled artichoke and foie 10 13	3.60€
Alcachofa gratinada al foie	
Oxtail in sauce 8	5.40€
Rabo de toro en salsa	
Skewered prawns dressed with apple garlic 7 12	3.90€
Brocheta de gamba con alioli de manzana	
Marinera (Russian salad on a breadstick with an anchovy on top) 1 10 12	2.60€
Marinera	
Russian salad 1 12	5.20€
Ensaladilla Rusa	
Seafood salad 1 7 12	5.70€
Ensaladilla Marisco	
Smoked tuna "bisagra" 1 10	2.70€
Bisagra de atún ahumado	



ALLERGEN: PLEASE REPORT ANY ALLERGIES, THANK YOU

1	2	3	4	5	6	7
FISH	SOYA	MUSTARD	MOLLUSK	CELERY	PEANUTS	SHELLFISH
8	9	10	11	12	13	14
SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES	NUTS	GLUTEN	SESAME GRAINS	EGG	MILKY	LUPINS



STARTERS

Fresh tuna pie with reduced
pepper sauce 1 12 13

Pastel de atún fresco con reducción de piquillo

Aurbergine pie 12 13

Pastel de berenjena

Crispy vegetables with foie 10

Crujiente de verduras con foie

Warm vegetable soup with prawns with garlic 7

Templada de verduras con gambón al ajillo

Caramelized foie coated in nuts 6 9

Foie envuelto en frutos secos y caramelizado

Squid (grilled or fried in batter) 4 10

Calamar a la plancha o rebozado

Prawn casserole 7

Cazuela de gambas

Vegetable and chicken crêpes 10 12 13

Crêpes de verdura y pollo

Serrano ham

Jamón serrano

Serrano ham and semi-hard cheese 13

Jamón serrano y queso semi-curado

Black-footed cured ham

Jamón ibérico "Cebo de Campo"

Clams with garlic 4 8

Almejas al ajillo

Scrambled shitake mushrooms with

free-range eggs and foie 12

Revuelto de setas shitake con huevos de corral y foie

Oven-roasted octopus 4

Pulpo al horno

Aubergine and chicken cannelloni 10 13

Canelones de berenjena y pollo

Stuffed aubergines 10 13

Berenjena rellena

1/2 portion

portion

7.70€

11.20€

7.70€

11.20€

-

13.90€

9.70€

13.20€

-

12.20€

-

14.00€

-

12.70€

-

11.00€

7.50€

11.00€

-

13.50€

-

27.00€

-

14.20€

-

13.50€

11.00€

23.00€

6.70€

13.00€

-

11.50€



FISH



SOYA



MUSTARD



MOLLUSK



CELERY



PEANUTS



SHELLFISH



SULFUR DIOXIDE
AND SULPHITES



NUTS



GLUTEN



SESAME
GRAINS



EGG



MILKY



LUPINS

SALADS

Mazarrón tomato & tuna salad 1

A la mazarronera con bonito y tomate

Mixed salad 1 12

Mixta

Crispy chicken salad 3 6 9

Ensalada de pollo crujiente

Lettuce heart salad with cheese and nuts 3 9 13

Ensalada de cogollos con daditos de queso y nueces

small

large

9.50€

13.50€

-

8.70€

9.00€

12.00€

7.50€

10.00€

PAELLAS - RICE DISHES

"Our delicious paellas and rice dishes are served
in only 30 minutes. Minimum 2 people."

Lobster rice 1 7

Arroz con bogavante

Seafood rice 1 4 7

Arroz con marisco

Rice with pork ribs

Arroz con costillejas

Vegetable rice

Arroz con verduras

Vegetable and meatball rice 10 12 13

Arroz con verduras y pelotas

Paella with vegetables and codfish 1 4 7

Arroz con verduras y bacalao

Mixed paella 1 4 7

Arroz mixto

Rabbit paella

Arroz con conejo

Chicken paella

Arroz con pollo

Chicken and meatball rice 10 12 13

Arroz con pollo y pelotas

Paella with lean meat

Arroz con magra

23.50€

15.50€

11.00€

12.00€

13.00€

14.00€

12.00€

11.00€

10.50€

12.00€

11.00€

"Snails can be added to all rice dishes with an extra charge of 1.50€."



FISH



SOYA



MUSTARD



MOLLUSK



CELERY



PEANUTS



SHELLFISH



SULFUR DIOXIDE
AND SULPHITES



NUTS



GLUTEN



SESAME
GRAINS



EGG



MILKY



LUPINS

FISH DISHES

Cod in a caramelized onion sauce 1

Bacalao en su jugo con cebolla caramelizada

Sea-bass * 1

Lubina al gusto

Turbot * 1

Rodaballo al gusto

Iberian hake with apple aioli 1 12

Best "Tapa's Route" award 2019

Merluza ibérica con alioli de manzana

Cod rock with wakame seaweed 1 10 12

Best "Tapa's Route" award 2017

Roca de bacalao con alga wakame

* All these fish can be prepared with garlic or halved and grilled.

16.50€

15.00€

19.50€

15.50€

17.00€

MEAT DISHES

Chicken breast in cheese sauce 10 13

Pechuga al queso fundido

Lamb with sauce 8

Cordero en salsa

Grilled beef entrecot

Entrecot de ternera a la plancha

Grilled pork sirloin

Solomillo de cerdo a la plancha

Iberian pen

Pluma ibérica

Magret of duck in orange sauce 3 6 8 9

Magret de pato a la naranja

Pig's trotters 8

Manos de cerdo

Oxtail 8

Rabo de toro

1/2 portion

portion

-

8.50€

-

17.00€

-

20.50€

-

14.20€

-

19.80€

-

19.50€

9.50€

13.00€

-

13.00€

"All meat dishes can be served with Old Gouda, mushroom or green pepper at an extra cost of 3.00€."



FISH



SOYA



MUSTARD



MOLLUSK



CELERY



PEANUTS



SHELLFISH



SULFUR DIOXIDE
AND SULPHITES



NUTS



GLUTEN



SESAME
GRAINS



EGG



MILKY



LUPINS

DESSERTS

All our desserts are home-made and they are on display in the glass counter.

5.20€

Dish of the day 14.00€*

* To choose between coffee or dessert.

* The menu is not available on Fridays, Saturdays, Sundays and holidays.

RESTAURANT OPENING HOURS

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY TO SATURDAY	SUNDAY
CLOSED	LUNCH	LUNCH	LUNCH	LUNCH
	13:00 h	13:00 h	13:00 h	13:00 h
	16:00 h	16:00 h	16:00 h	16:00 h
	DINNER	CLOSED	DINNER	CLOSED
	20:30 h		20:30 h	
	22:45 h		22:45 h	



- | | | | | | | |
|--|---|--|---|--|--|--|
| 
FISH | 
SOYA | 
MUSTARD | 
MOLLUSK | 
CELERY | 
PEANUTS | 
SHELLFISH |
| 
SULFUR DIOXIDE
AND SULPHITES | 
NUTS | 
GLUTEN | 
SESAME
GRAINS | 
EGG | 
MILKY | 
LUPINS |