




TAPICAS

Pork and foie mini-sandwich 10	3.00€
Montadito de lomo con foie	
Pork and jam mini-sandwich dressed with fig jam 10	2.90€
Montadito de lomo con confitura de higo	
Beef mini-sandwich with foie 10	4.50€
Montadito de buey con foie	
Beef mini-sandwich with foie gras dressed with fig jam	4.30€
Montadito de buey con confitura de higo 10	
Beef loin on bread 10	5.30€
Pepito de ternera	
Aubergine and chicken cannelloni (individual) 10 13	4.60€
Canelones de berenjena y pollo (individual)	
Home-made croquettes:	
Croquetas caseras de:	
Cod (a minimum 2 units) 1 10 12 13	1.20€
Bacalao	
Chicken (a minimum 2 units) 10 12 13	1.20€
Pollo	
Spinach (a minimum 2 units) 10 12 13	1.20€
Espinacas	
Prawn (a minimum 2 units) 10 12 13	1.40€
Gamba	
Octopus and parmesan (a mini. 2 units) 1 10 12 13	1.90€
Pulpo y parmesano	
Honey-roasted cheek of pork with rosemary 8	3.20€
Carrillada a la miel y romero	
Grilled artichoke and foie 10 13	2.40€
Alcachofa gratinada al foie	
Oxtail in sauce 8	4.40€
Rabo de toro en salsa	
Skewered prawns dressed with apple garlic 7 12	3.20€
Brocheta de gamba con alioli de manzana	
Marinera (Russian salad on a breadstick with an anchovy on top) 1 10 12	2.00€
Marinera	
Russian salad 1 12	3.80€
Ensaladilla Rusa	
Seafood salad 1 7 12	4.00€
Ensaladilla Marisco	
Smoked tuna "bisagra" 1 10	2.00€
Bisagra de atún ahumado	

ALLERGEN








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


STARTERS

	1/2 portion	portion
Fresh tuna pie with reduced pepper sauce 1 12 13 Pastel de atún fresco con reducción de piquillo	6.00€	9.50€
Aurbergine pie 12 13 Pastel de berenjena	6.00€	9.50€
Crispy vegetables with foie 10 Crujiente de verduras con foie	8.90€	13.70€
Warm vegetable soup with prawns with garlic 7 Templada de verduras con gambón al ajillo	8.90€	11.50€
Caramelized foie coated in nuts 6 Foie envuelto en frutos secos y caramelizado	8.00€	10.30€
Squid (grilled or fried in batter) Calamar a la plancha o rebozado	-	12.00€
Prawn casserole 7 Cazuela de gambas	-	10.00€
Vegetable and chicken crêpes 10 12 13 Crêpes de verdura y pollo	-	9.20€
Serrano ham or roasted Jamón serrano o asado	7.00€	10.50€
Serrano ham and semi-hard cheese 13 Jamón serrano y queso semi-curado	-	13.50€
Black-footed cured ham (100% acorn fed) Jamón ibérico de bellota 100% Belloterra Córdoba Premium	-	27.00€
Clams with garlic 4 8 Almejas al ajillo	-	11.00€
Scrambled shitake mushrooms with free-range eggs and foie 12 Revuelto de setas shitake con huevos de corral y foie	-	12.00€
Oven-roasted octopus 4 Pulpo al horno	9.00€	18.00€
Moussaka 10 13 Moussaka	-	8.00€
Aubergine cannelloni 10 13 Canelones de berenjena	4.60€	8.90€
Stuffed aubergines 10 13 Berenjena rellena	-	9.20€

ALLERGEN



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

SALADS

Mazarrón tomato & tuna salad 1

A la mazarronera con bonito y tomate

Mixed salad 1 12

Mixta

Crispy chicken salad 3 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

5.60€

9.50€

6.60€

6.90€

7.00€

9.00€

6.25€

8.20€

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

Arroz con verduras y bacalao

Mixed paella 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

18.60€

11.50€

9.00€

9.50€

9.90€

11.50€

9.90€

9.00€

8.40€

9.45€

9.00€

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

ALLERGEN



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	15.75€
Bacalao en su jugo con cebolla caramelizada	
Sea-bass * ①	14.00€
Lubina al gusto	
Turbot * ①	18.00€
Rodaballo al gusto	
Iberian hake with leek mayonnaise ① ⑫	13.00€
<i>Best "Tapa's Route" award 2019</i>	
Merluza ibérica con mahonesa de puerros	
Cod rock with wakame seaweed ① ⑩ ⑫	14.00€
<i>Best "Tapa's Route" award 2017</i>	
Roca de bacalao con alga wakame	

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

MEAT DISHES

	1/2 portion	portion
Chicken breast in cheese sauce ⑩ ⑬	-	7.85€
Pechuga al queso fundido		
Lamb with sauce ⑧	-	13.50€
Cordero en salsa		
Grilled beef entrecot	-	19.00€
Entrecot de ternera a la plancha		
Grilled beef sirloin	-	27.00€
Solomillo de ternera a la plancha		
Grilled pork sirloin	-	12.00€
Solomillo de cerdo a la plancha		
Iberian pen	-	17.00€
Pluma ibérica		
Magret of duck in orange sauce ③ ⑥ ⑧ ⑨	-	18.00€
Magret de pato a la naranja		
Pig's trotters ⑧	6.90€	9.90€
Manos de cerdo		
Oxtail ⑧	-	9.00€
Rabo de toro		

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

ALLERGEN



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

DESSERTS

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

4.80€

Dish of the day 13.00€*










** To choose between coffee or dessert.*

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

We will be closed on Mondays due to staff rest.

ALLERGEN



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

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

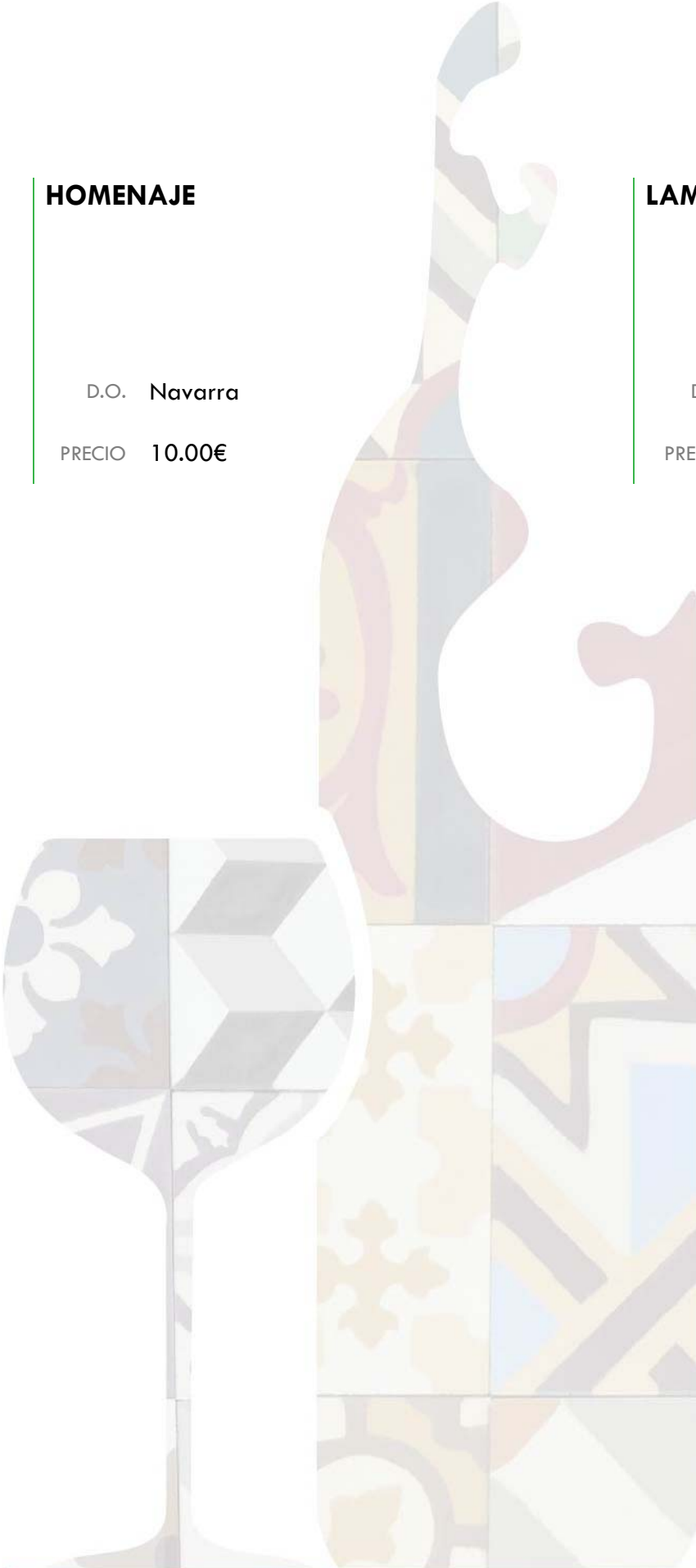
PRECIO 10.00€

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

