



ENGLISH

Marisquería-Bar
BOLOS

FUNDADA EN 1972

Padre Tomás Montaña 2 · 46023 Valencia

Tel. 96 360 39 48  691 755 880

marisqueriarestaurantebolos@gmail.com · www.barbolos.com

 Marisquería Bar Bolos



ALLERGENS

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



Appetizers

PORTION

Spicy potatoes (<i>Patatas bravas</i>)	7,50€
Fried Squid (<i>Calamares fritos</i>) (1 - 3 - 4 - 5)	15,50€
Mixed fried fish (<i>Pescaditos fritos</i>) (1 - 2 - 3 - 4 - 5)	15,50€
Puntilla (Baby squid coated in batter) (<i>Puntilla frita</i>) (1 - 3 - 4 - 5)	15,50€
Grilled cuttlefish (<i>Sepia plancha</i>) (1 - 3 - 4 - 5)	16,50€
Grilled small cuttlefish (<i>Chipirones plancha</i>) (1 - 3 - 4 - 5)	15,50€
Cuttlefish roe (<i>Huevas de sepia</i>) (1 - 3 - 4 - 5)	16,50€
Seafood salad (<i>Salpicón</i>) (2 - 4 - 5 - 6 - 8)	15,50€
Garlic shrimp (<i>Gambas al ajillo</i>) (1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6)	16,00€
Shrimp with mayonnaise (<i>Gambas con mahonesa</i>) (2 - 4 - 5 - 6 - 11) ..	16,00€
All i pebre (Valencian style eel stew) (<i>All i pebre</i>) (1 - 2 - 3 - 4 - 5)	15,50€
Octopus with sauce (<i>Calamares en salsa</i>) (1 - 3 - 4 - 5)	15,50€
Galician style octopus (<i>Pulpo a la gallega</i>) (4 - 5)	21,90€
Clóchinas (Valencians mussels) (<i>Clóchinas</i>) (1 - 3 - 4 - 5)	15,50€
Tellins (<i>Tellinas</i>) (4 - 5)	15,50€
Clams marinière (<i>Almejas marinera</i>) (1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6)	17,50€
Cockles (<i>Berberechos</i>) (4 - 5)	15,50€
Vieira (Galician scallops, each) (<i>Vieira, unidad</i>) (4 - 5)	13,00€
Anchovies (unit) (<i>Anchoas, unidad</i>) (5)	3,00€
Batter fried shrimp (unit, minimum 6 units) (<i>Gambas rebozadas, uni-</i> <i>dad, mínimo 6 uds</i>) (2 - 3 - 4 - 5 - 7 - 11)	1,75€
Almonds (<i>Almendras</i>)	2,75€
Olives (<i>Aceitunas</i>)	2,00€
Anchovies in vinegar (unit) (<i>Boquerones, unidad</i>) (5)	1,10€
Sauces (<i>Salsas</i>) (<i>mahonesa, all i oli, s. rosa, vinagreta</i>)	1,50€
With French fries garnish (<i>Con guarnición de patatas fritas</i>)	3,50€
With Vegetables garnish (<i>Con guarnición de verduras</i>)	4,50€
With Salad garnish (<i>Con guarnición de ensalda</i>)	4,00€
Anchovies mount (<i>Montadito de anchoas</i>)	3,75€
Cocoas (<i>Cacaos</i>)	1,50€

Eggs

Scrambled shrimp (<i>Revuelto de gambas</i>) (2 - 4 - 10)	16,00€
1 Fried egg (<i>1 Huevo frito</i>) (10)	3,00€
1 Fried egg with potatoes (<i>1 Huevo frito con patatas</i>) (10)	3,50€
2 Fried egg with potatoes (<i>2 Huevos fritos con patatas</i>) (10)	6,00€
Potato omelette (<i>Tortilla de patatas</i>) (10)	6,50€
Ham omelette (<i>Tortilla de jamón</i>) (10)	6,50€
Shrimp omelette (<i>Tortilla de gambas</i>) (2 - 4 - 5 - 6 - 10)	15,00€
Plain Omelette (<i>Tortilla francesa</i>) (10)	5,00€
Elver omelette (<i>Tortilla de angulas</i>) (5 - 10)	125,00€
Asparagus scrambled eggs (<i>Revuelto de espárragos</i>) (10)	7,60€
Salmon scrambled eggs (<i>Revuelto de salmón</i>) (5 - 10)	9,50€
Salmon and asparagus scrambled eggs (<i>Revuelto de salmón y espárragos</i>) (5 - 1)	11,50€
Special scrambled salmon, asparagus and shrimps (<i>Revuelto especial salmón, espárragos y gambas</i>) (2 - 4 - 8 - 10)	17,50€

VAT INCLUDED

Starters

PORTION

Special salad (<i>Ensalada Especial</i>)	16,75€
(Head hearts, mezclum, tomato, purple onion, vinegar, anchovies, mojama, smoked sardines, capers, purple cabbage, nuts and paprika, garlic and honey sauce)	
Bolos salad (<i>Ensalada Bolos</i>) (1 - 5 - 11)	13,00€
(lettuce, mezclum, tomato, grated carrot, red cabbage, corn, olives, hard-boiled egg, tuna, onion and asparagus)	
Russian salad (<i>Ensaladilla rusa</i>) (5 - 11)	6,00€
Salmon salad and eels (<i>Ensalada de salmón y gulas</i>) (2 - 4 - 5)	25,00€
Salmon salad and eels small (<i>Ensalada de salmón y gulas peq.</i>) (2 - 4 - 5) ...	17,50€
Salmon and eel salad (<i>Ensalada de salmón y angulas</i>) (2 - 4 - 5)	135,00€
Eels in sald (<i>Angulas en ensalada</i>) (5)	125,00€
Eels (<i>Gulas</i>) (4 - 5)	15,00€
Seafood cocktail (<i>Cocktail de marisco</i>) (1 - 2 - 4 - 6 - 11 - 12)	16,50€
White asparagus (<i>Espárragos blancos</i>)	10,00€
Seafood soup (<i>Sopa de marisco</i>) (1 - 2 - 4 - 5 - 6)	6,50€
Consommé (<i>Consomé</i>) (2 - 4 - 5 - 6)	4,00€
Consommé with egg yolk or Jerez (<i>Consomé con yema o Jerez</i>) (2 - 4 - 5 - 6 - 10)	4,50€
Seafood paella (portion) (<i>Paella de marisco</i>) (<i>ración</i>) (2 - 4 - 5 - 6)	9,50€
Cured ham (<i>Jamón serrano</i>)	12,00€
Cured manchego cheese (<i>Queso manchego curado</i>) (7)	11,00€
Grilled Vegetables (<i>Verdura plancha</i>)	16,00€
Bread (<i>Pan</i>) (9)	1,25€
House special bread (<i>Pan Especial de la casa</i>) (9)	2,50€

Grilled Fish (by weight/per 100 grams)

Red mullets (100 grams) (<i>Salmonetes</i>) (5)	6,50€
Young hake (100 grams) (<i>Pescadilla</i>) (5)	6,50€
Grouper (100 grams) (<i>Mero</i>) (5)	10,00€
Sole (100 grams) (<i>Lenguado</i>) (5)	7,00€
Monkfish (100 grams) (<i>Rape</i>) (5)	7,00€
Tirbot (100 grams) (<i>Rodaballo</i>) (5)	7,50€
Hake (100 grams) (<i>Merluza</i>) (5)	7,00€
Sea bass (100 grams) (<i>Lubina</i>) (5)	7,00€
Sea bream (100 grams) (<i>Besugo</i>) (5)	7,00€
Gilthead sea bream (100 grams) (<i>Dorada</i>) (5)	7,00€
Sea arrow (100 grams) (<i>Calamar playa</i>) (4 - 5)	7,00€
Monkfish in sauce (100 grams) (<i>Rape en salsa</i>) (1 - 3 - 5)	7,00€
Swordfish with garnich (portion) <i>Emperador con guarnición</i> (<i>ración</i>) (1 - 3 - 5)	15,00€

VAT INCLUDED

Rice Dishes

MINIMUM 2 PEOPLE (CUSTOM MADE)

Special seafood paella (<i>Paella Especial de marisco</i>) (2 - 4 - 5 - 6)	39,50€
Rice with seafood (<i>Arroz a banda</i>) (2 - 4 - 5 - 6)	39,50€
Rice with black squid ink (<i>Arroz negro</i>) (2 - 4 - 5 - 6)	38,00€
Rice with seafood in broth (<i>Arroz caldoso de marisco</i>) (2 - 4 - 5 - 6)	39,50€
Paella with lobster in broth (<i>Arroz caldoso de bogavante</i>) (2 - 4 - 5 - 6)	42,00€
Rice with lobster (<i>Arroz con bogavante</i>) (2 - 4 - 5 - 6)	42,00€
Rice to the señoret (<i>Arroz al señoret</i>) (2 - 4 - 5 - 6)	38,00€
Noodle and seafood paella (<i>Fideuá de marisco</i>) (1 - 2 - 4 - 5 - 6 - 11)	38,00€

Meats

Beef steak (<i>Filete de ternera</i>)	13,50€
Loin of pork (<i>Lomo de cerdo</i>)	9,50€
Spicy pork sausages (unit 2,50€) (<i>Longanizas, unidad 2,50€</i>) (1- 10)	7,00€
Rid-eye steak (<i>Chuletón</i>)	25,90€
Entrecote (<i>Entrecot</i>)	23,90€
Filet Mignon (<i>Solmillo de ternera</i>)	24,90€
Chicken breast (<i>Pechuga de pollo</i>)	7,75€

Seafood HOUSE SPECIALITIES

Mixed fried fish (<i>Fritura de pescado</i>) (1 - 2 - 3 - 4 - 5)	29,95€
Grilled fish (<i>Parrillada de pescado</i>) (1 - 2 - 3 - 4 - 5)	29,95€
Mixed shellfish dish (<i>Mariscada mixta</i>) (1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6)	31,95€
Special shellfish, only shellfish (<i>Mariscada especial, sólo marisco</i>) (2 - 4 - 5 - 6)	51,00€
Fish & shellfish Zarzuela (minimum 2 people) (<i>Zarzuela de pescado y marisco</i>) (mín. 2 personas) (2 - 4 - 5 - 6)	62,00€

VAT INCLUDED

Seadfood (by weight/per 100 grams)

Red-striped shrimp (100 grams) (<i>Gamba rayada</i>) (100 grs) (2 - 4 - 5 - 6)	18,80€
Whithe shrimp (100 grams) (<i>Gamba blanca</i>) (100 grs) (2 - 4 - 5 - 6)	16,50€
Prawns (100 grams) (<i>Langostinos</i>) (100 grs) (2 - 4 - 5 - 6)	16,50€
Crayfish (100 grams) (<i>Cigalas</i>) (100 grs) (2 - 4 - 5 - 6)	17,50€
Spiny lobster (100 grams) (<i>Langosta</i>) (100 grs) (2 - 4 - 5 - 6)	18,80€
Common lobster (100 grams) (<i>Bogavante</i>) (100 grs) (2 - 4 - 5 - 6)	16,50€
Special crayfish (100 grams) (<i>Cigala de fuerza</i>) (100 grs) (2 - 4 - 5 - 6)	16,50€
Goose barnacles (100 grams) (<i>Percebes</i>) (100 grs) (4 - 5)	15,00€
Swincrab (100 grams) (<i>Nécora</i>) (100 grs) (4)	12,00€
Ox crab from the Northern inlets (100 grams) (<i>Bueya de ría</i>) (100 grs) (2 - 5 - 6)	9,00€
Spider crab from the Northern inlets (100 grams) (<i>Centollo de ría</i>) (100 grs) (2 - 5 - 6)	12,00€
Giant crab claws (100 grams) (<i>Boca</i>) (100 grs) (2 - 5 - 6)	16,50€
Slipper lobster (100 grams) (<i>Santiaguíño</i>) (100 grs) (2 - 5 - 6)	12,10€
Conch (100 grams/ration aprox. 300 grams) (<i>Cañailas</i>) (100 grs/ración aprox. 300 grs) (2 - 5)	5,00€
Razor-shells (6 units, 2,50€ unit) (<i>Navajas</i>) (6 unidades, unidad 2,50€) (4)	15,00€
Tiny shrimp (portion) (<i>Quisquillas o cigalitas</i>) (ración) (2 - 4 - 5 - 6)	31,00€
Elvers (casserole) (<i>Angulas</i>) (<i>cazuela</i>)	125,00€
Carril clams (6 units, 4,95€ unit) (<i>Almejas de Carril</i>) (6 unidades, unidad 4,95€) (2 - 4 - 5)	29,70€
Oysters (6 units, 4,50€ unit) (<i>Ostras</i>) (6 unidades, unidad 4,50€) (4 - 5)	27,00€
Zamburiñas (unit) (<i>Zamburiñas</i>) (<i>cazuela</i>)	4,40€

Desserts

Seasonal fruit (<i>Fruta del tiempo</i>)	4,00€
Fresh pineapple (<i>Piña natural</i>)	6,00€
Prepared orange with liquor (<i>Naranja preparada con licor</i>)	5,00€
Strawberries (<i>Fresas</i>)	5,50€
Strawberries with cream or juice (<i>Fresas con nata o zumo</i>) (7)	6,00€
Peaches in syrup (<i>Melocotón en almíbar</i>)	5,00€
Pineapple in syrup (<i>Piña en almíbar</i>)	5,00€
Nuts with cream (<i>Nueces con nata</i>)	6,00€
Custard (<i>Flan</i>) (7- 11)	4,50€
Flan with cream (<i>Flan con nata</i>) (7- 11)	5,50€
Flan with cream and walnuts (<i>Flan con nata y nueces</i>) (7- 11)	6,50€
Nougat ice-cream (<i>Helado de turrón</i>) (3 - 7 - 11 - 13)	6,00€
Crispy ice-cream (<i>Helado de crocanti</i>) (3 - 7 - 11)	6,00€
Menorquina ice-cream (<i>Helados Menorquina</i>)	6,00€
Nestlé ice-cream (<i>Helados Nestlé</i>)	6,00€
Homemade whiskey cake (<i>Tarta al whisky casera</i>) (1 - 3 - 6 - 7 - 11 - 13)	6,00€
House special dessert (<i>Postre de la casa</i>)	9,95€
Cheesecake (<i>Tarta de queso</i>) (1 - 7 - 11 - 12 - 14)	6,00€
Chocolate cake (<i>Tarta de chocolate</i>) (1 - 3 - 7 - 11 - 13)	6,00€
Santiago almond cake (<i>Tarta de Santiago</i>) (3 - 7 - 11)	6,00€
Pudding (<i>Puding</i>)	5,50€
Fresh orange or lemon juice (<i>Zumo de naranja o limón natural</i>)	3,50€

VAT INCLUDED

Drinks

Lager beer tin (<i>Bote de cerveza</i>)	2,25€
Pint 1/2 lt. beer (<i>Tanque de cerveza</i>)	3,50€
Medium-sized lager beer (<i>Cerveza mediana</i>)	3,00€
Cruzcampo 1/3 (<i>Cruz Campo 1/3</i>)	3,00€
Soft drinks: Coca-Cola, Fanta, Tonic water (<i>Refrescos: Coca-Cola, Fanta, Tónica</i>)	3,50€
Still mineral water (<i>Agua mineral</i>)	2,50€
Sparkling mineral water (<i>Gaseosa</i>)	2,50€
Cider 1/3 (<i>Sidra 1/3</i>)	2,50€
Special beer San Miguel 1516 (<i>Cerveza Esp. San Miguel 1516</i>)	3,50€
Imported beer (<i>Cerveza importación</i>)	3,50€
Bitter Kas (<i>Bitter Kas</i>)	3,75€
Sangría, jug 1.5 l. (<i>Sangría, jarra 1,5 l.</i>)	16,00€
Sangría, jug 1 l. (<i>Sangría, jarra 1 l.</i>)	13,50€
Lager beer, jug 1.5 l. (<i>Cerveza, jarra 1.5 l.</i>)	13,00€
Lager beer, jug 1 l. (<i>Cerveza, jarra 1 l.</i>)	10,00€

Coffes

Espresso (<i>Café expres</i>)	1,80€
Decaf espresso (<i>Descafeinado solo</i>)	1,80€
White coffee (<i>Café con leche</i>)	2,25€
"Carajillo" coffee with dash of cognac (<i>Carajillo de coñac</i>)	2,50€
"Carajillo" coffee with dash of whisky (<i>Carajillo de Whisky</i>)	2,95€
Teas (<i>Infusión</i>)	1,80€
Capuccino (<i>Capuccino</i>)	3,50€

VAT INCLUDED



WINE LIST



SPANISH MENU

