



FRANÇAIS

Marisqueria-Bar BOLOS

FUNDADA EN 1972

Padre Tomás Montañana 2 · 46023 Valencia

Tel. 96 360 39 48  691 755 880

marisqueriarestaurantebolos@gmail.com · www.barbolos.com



Marisquería Bar Bolos



ALLERGÈNES

						
Altramuz Lupine	Apio Celery	Cacahuete Peanuts	Cereales Cereals	Crustáceos Crustaceans	Frutos cáscara Nuts	Huevos Eggs
						
Lácteos Milk	Molusco Molluscs	Mostaza Mustard	Pescado Fish	Sésamo Sesame	Soja Soya	Sulfito Sulphites



Apéritifs

RATION

Pommes de terre braver (<i>Patatas bravas</i>)	8,50€
Calamar frits (<i>Calamares fritos</i>)	16,50€
Poisson frits (<i>Pescaditos fritos</i>)	16,50€
Pointes de calamars frits (<i>Puntilla frita</i>)	16,50€
Fer à seiche (<i>Sepia plancha</i>)	17,50€
Calamars grillés (<i>Chipirones plancha</i>)	16,50€
Œufs de seiche (<i>Huevas de sepia</i>)	17,50€
Salmagundi (<i>Salpicón</i>)	16,50€
Crevettes Scampi (<i>Gambas al ajillo</i>)	17,00€
Crevettes à la mayonnaise (<i>Gambas con mahonesa</i>)	17,00€
All i pebre (Anguille à l'ail et épicée) (<i>All i pebre</i>)	16,50€
Poulpe en sauce (<i>Calamares en salsa</i>)	16,50€
Poulpe à la galicienne (<i>Pulpo a la gallega</i>)	22,90€
Moules à la vapeur (<i>Clóchinas</i>)	16,50€
Tellines (<i>Tellinas</i>)	16,50€
Palourdes marines (<i>Almejas marinera</i>)	18,50€
Coques (<i>Berberechos</i>)	8,10€
Pétoncle (unité) (<i>Vieira, unidad</i>)	14,00€
Anchois (unité) (<i>Anchoas, unidad</i>)	4,00€
Crevettes panées (unité, minimum 6 unités) (<i>Gambas rebozadas, unidad, mínimo 6 uds</i>)	2,00€
Amandes (<i>Almendras</i>)	3,75€
Olives (<i>Aceitunas</i>)	2,00€
Anchois au vinaigre (unité) (<i>Boquerones, unidad</i>)	1,10€
Sauces (mayonnaise, all i oli, s. rosa, vinaigrette) (<i>Salsas</i>)	1,50€
Avec garniture de frites (<i>Con guarnición de patatas fritas</i>)	3,50€
Avec garniture de légumes (<i>Con guarnición de verduras</i>)	4,50€
Avec garniture de salade (<i>Con guarnición de ensalada</i>)	4,00€
Montare le acciughe (<i>Montadito de anchoas</i>)	3,75€
Cacaos (<i>Cacaos</i>)	1,50€

Oeufs

Crevettes brouillées (<i>Revuelto de gambas</i>)	17,00€
1 Œuf au plat (<i>1 Huevo frito</i>)	4,00€
1 Œuf au plat avec pommes de terre (<i>1 Huevo frito con patatas</i>)	4,50€
2 Œuf au plat avec pommes de terre (<i>2 Huevos fritos con patatas</i>)	7,00€
Omelette aux pommes de terre (<i>Tortilla de patatas</i>)	7,50€
Omelette au jambon (<i>Tortilla de jamón</i>)	7,50€
Omelette aux crevettes (<i>Tortilla de gambas</i>)	16,00€
Omelette (<i>Tortilla francesa</i>)	6,00€
Omelette aux civelles (<i>Tortilla de angulas</i>)	165,00€
Asperges brouillées (<i>Revuelto de espárragos</i>)	8,60€
Saumon brouillé (<i>Revuelto de salmón</i>)	10,50€
Œufs brouillés au saumon et aux asperges (<i>Revuelto de salmón y espárragos</i>)	12,50€
Spécial saumon brouillé, asperges et crevettes brouillées (<i>Revuelto especial salmón, espárragos y gambas</i>)	18,50€

T.V.A INCLUS DANS LE PRIX

Entrées

RATION

Salade spéciale (<i>Ensalada Especial</i>) 🍷🐟🍷	17,75€
(Coeurs de tête, mezclum, tomate, oignon violet, vinaigre, anchois, mojama, sardines fumées, câpres, chou violet, noix et sauce paprika, ail et miel)	
Salade Bolos (<i>Ensalada Bolos</i>) 🍷🐟🍷	14,00€
(Salade, mezclum, tomate, carotte râpée, chou rouge, maïs, olives, œuf dur, thon, oignon et asperge)	
Salade russe (<i>Ensaladilla rusa</i>) 🍷🐟🍷	7,00€
Salade de saumon et petites civelles (<i>Ensalada de salmón y gulas</i>) 🍷🐟🍷	26,00€
Salade de saumon et petites civelles (<i>Ensalada de salmón y gulas peq.</i>) 🍷🐟🍷	18,50€
Salade de saumon et civelles (<i>Ensalada de salmón y angulas</i>) 🐟	175,00€
Anguilles en salade (<i>Angulas en ensalada</i>) 🐟	160,00€
Petites civelles (<i>Gulas</i>) 🍷🐟🍷	16,00€
Cocktail de fruits de mer (<i>Cocktail de marisco</i>) 🍷🐟🍷	17,50€
Asperges blanches (<i>Espárragos blancos</i>)	11,00€
Soupe aux fruits de mer (<i>Sopa de marisco</i>) 🍷🐟🍷	7,50€
Consommé (<i>Consomé</i>) 🍷🐟🍷	5,00€
Consommé au jaune d'œufs et au Xérès (<i>Consomé con yema o Jerez</i>) 🍷🐟🍷	5,50€
Paella aux fruits de mer (ration du menu) (<i>Paella de marisco</i>) (<i>ración de menú</i>) 🍷🐟🍷	10,50€
Jambon serrano (<i>Jamón serrano</i>) 🍷	13,00€
Fromage manchego affiné (<i>Queso manchego curado</i>) 🍷🍷	12,00€
Légumes grillés (<i>Verdura plancha</i>)	17,00€
Pain (<i>Pan</i>) 🍷	1,25€
Pain spécial maison (<i>Pan Especial de la casa</i>) 🍷	2,50€

Poissons à la planche (by weight/per 100 grams)

Rougets (100 gramme) (<i>Salmonetes</i>) 🐟	7,50€
Merlan (100 gramme) (<i>Pescadilla</i>) 🐟	7,50€
Mérou (100 gramme) (<i>Mero</i>) 🐟	11,00€
Sole (100 gramme) (<i>Lenguado</i>) 🐟	8,00€
Lotte de mer (100 gramme) (<i>Rape</i>) 🐟	8,00€
Turbot (100 gramme) (<i>Rodaballo</i>) 🐟	8,50€
Merlu (100 gramme) (<i>Merluza</i>) 🐟	8,00€
Loup de mer (100 gramme) (<i>Lubina</i>) 🐟	8,00€
Daurade (100 gramme) (<i>Besugo</i>) 🐟	8,00€
Dorade (100 gramme) (<i>Dorada</i>) 🐟	8,00€
Calmar de plage (100 gramme) (<i>Calamar playa</i>) 🍷	8,00€
Lotte en sauce à la casserole (100 gramme) (<i>Rape en salsa</i>) 🍷🐟🍷	8,00€
Empereur avec garniture (ration) (<i>Emperador con guarnición</i>) (<i>ración</i>) 🍷🐟🍷	16,00€

T.V.A INCLUS DANS LE PRIX

Riz

MINIMUM POUR 2 PERSONNES (COUTUME)

Paella spéciale fruits de mer (<i>Paella Especial de marisco</i>)	41,50€
Riz a banda (<i>Arroz a banda</i>)	41,50€
Riz noir (<i>Arroz negro</i>)	40,00€
Riz en sauce aux fruits de mer (<i>Arroz caldoso de marisco</i>)	41,50€
Riz moelleux au homard (<i>Arroz caldoso de bogavante</i>)	44,00€
Paella au homard (<i>Arroz con bogavante</i>)	44,00€
Riz al Señoret (<i>Arroz al señoret</i>)	40,00€
Fideua de fruits de mer (<i>Fideuá de marisco</i>)	40,00€
Riz moelleux au langouste (<i>Arroz caldoso de langosta</i>)	57,80€

Viandes

Filet de boeuf (<i>Filete de ternera</i>)	14,50€
Longe de porc (<i>Lomo de cerdo</i>)	10,50€
Saucisses (unité € 2,50) (<i>Longanizas, unidad 2,50€</i>)	8,00€
Bifteck d'aloyau (<i>Chuletón</i>)	36,80€
Entrecôte (<i>Entrecot</i>)	27,90€
Filet de bœuf (<i>Solmillo de ternera</i>)	28,90€
Blanc de poulet (<i>Pechuga de pollo</i>)	12,75€

Fruits de mer SPÉCIALITÉS MAISON

Friture de poisson (<i>Fritura de pescado</i>)	30,95€
Barbecue de poisson (<i>Parrillada de pescado</i>)	30,95€
Plateau de fruits de mer mixte (<i>Mariscada mixta</i>)	32,95€
Plateau de fruits de mer spécial, uniquement des fruits de mer (<i>Mariscada especial, sólo marisco</i>)	52,00€
Zarzuela de poissons et fruits de mer (minimo 2 persone) (<i>Zarzuela de pescado y marisco</i>) (mín. 2 personas)	63,00€



T.V.A INCLUS DANS LE PRIX

Fruits de mer (en poids/pour 100 grammes)

Crevettes rayées (100 grammes) (<i>Gamba rayada</i>) (100 grs) 🦞🦀	18,80€
Crevettes blanches (100 grammes) (<i>Gamba blanca</i>) (100 grs) 🦞	16,50€
Crevettes royales (100 grammes) (<i>Langostinos</i>) (100 grs) 🦞🦀	16,50€
Langoustines (100 grammes) (<i>Cigalas</i>) (100 grs) 🦞🦀	17,50€
Langouste (100 grammes) (<i>Langosta</i>) (100 grs) 🦞🦀	18,80€
Homard (100 grammes) (<i>Bogavante</i>) (100 grs) 🦞🦀	16,50€
Forcer les écrevisses (100 grammes) (<i>Cigala de fuerza</i>) (100 grs) 🦞🦀	16,50€
Balanes (100 grammes) (<i>Percebes</i>) (100 grs) 🦞🦀	15,00€
Crabe (100 grammes) (<i>Nécora</i>) (100 grs) 🦞🦀	12,00€
Boeuf de ria (100 grammes) (<i>Buey de ría</i>) (100 grs) 🦞🦀	9,00€
Araignée de ria (100 grammes) (<i>Centollo de ría</i>) (100 grs) 🦞🦀	12,00€
Bouche (100 grammes) (<i>Boca</i>) (100 grs) 🦞🦀	16,50€
Petite cigale de mer (100 grammes) (<i>Santiaguíño</i>) (100 grs) 🦞🦀	12,10€
Murex (escargot de mer) (100 grammes/portion env. 300 grammes) (<i>Cañailas</i>) (100 grs/ración aprox. 300 grs) 🦞🦀	5,00€
Rasoirs (6 unités, unité 2,50 €) (<i>Navajas</i>) (6 unidades, unidad 2,50€) 🦞🦀	15,00€
Quelle o cigale (raison) (<i>Quisquillas o cigalitas</i>) (ración) 🦞🦀	31,00€
Anguilles (casserole) (<i>Angulas</i>) (cazuela) 🦞	160,00€
Palourdes (6 unités) (unité 4,95 €) (<i>Almejas de Carril</i>) (6 unidades, unidad 4,95€) 🦞🦀	29,70€
Huîtres (6 unités) (l'unité 4,50 €) (<i>Ostras</i>) (6 unidades, unidad 4,50€) 🦞🦀	27,00€
Zamburiñas (unité) (<i>Zamburiñas</i>) (cazuela) 🦞🦀	4,40€

Desserts

Fruits du temps (<i>Fruta del tiempo</i>)	4,00€
Ananas naturel (<i>Piña natural</i>)	6,00€
Orange préparée avec de la liqueur (<i>Naranja preparada con licor</i>) 🍷	5,00€
Des fraises (<i>Fresas</i>)	5,50€
Fraises à la crème ou au jus (<i>Fresas con nata o zumo</i>) 🍮	6,00€
Pêches au sirop (<i>Melocotón en almíbar</i>)	5,00€
Ananas au sirop (<i>Piña en almíbar</i>)	5,00€
Noix à la crème fraîche (<i>Nueces con nata</i>) 🍌🍮	6,00€
Flan (<i>Flan</i>) 🍌🍮	4,50€
Flan à la crème fraîche (<i>Flan con nata</i>) 🍌🍮	5,50€
Flan à la crème fraîche et noix (<i>Flan con nata y nueces</i>) 🍌🍌🍮	6,50€
Glace au nougat (<i>Helado de turrón</i>) 🍌🍌🍮	6,00€
Glace croustillante (<i>Helado de crocanti</i>) 🍌🍌🍮🍌	6,00€
Glace Menorquine (<i>Helados Menorquina</i>)	6,00€
Glace Nestlé (<i>Helados Nestlé</i>)	6,00€
Gâteau au whisky fait maison (<i>Tarta al whisky casera</i>) 🍌🍌🍌🍌🍮🍷	6,00€
Dessert maison (<i>Postre de la casa</i>)	9,95€
Tarte au fromage (<i>Tarta de queso</i>) 🍌🍌🍌🍮🍌	6,00€
Tarte au chocolat (<i>Tarta de chocolate</i>) 🍌🍌🍌🍮🍌	6,00€
Tarte au Santiago (<i>Tarta de Santiago</i>) 🍌🍌🍌🍮🍌🍌	6,00€
Pudding (<i>Puding</i>) 🍌🍌🍮	5,50€
Jus d'orange ou citron naturel (<i>Zumo de naranja o limón natural</i>)	3,50€

T.V.A INCLUS DANS LE PRIX

Boissons

Canette de bière (<i>Bote de cerveza</i>)	2,25€
Réservoir de bière (<i>Tanque de cerveza</i>)	3,50€
Demi de bière (<i>Cerveza mediana</i>)	3,00€
Cruzcampo 1/3 (<i>Cruz Campo 1/3</i>)	3,00€
Boissons non alcoolisées : Coca-Cola, Fanta, Tonic (<i>Refrescos: Coca-Cola, Fanta, Tónica</i>)	3,50€
Eau minérale (<i>Agua mineral</i>)	2,50€
Soda (<i>Gaseosa</i>)	2,50€
Birra speciale San Miguel 1516 (<i>Cerveza Esp. San Miguel 1516</i>)	3,50€
Bitter Kas (<i>Bitter Kas</i>)	3,75€
Sangría, brocca 1.5 l. (<i>Sangría, jarra 1,5 l.</i>)	16,00€
Sangría, brocca 1 l. (<i>Sangría, jarra 1 l.</i>)	13,50€
Birra, brocca 1.5 l. (<i>Cerveza, jarra 1.5 l.</i>)	13,00€
Birra, brocca 1 l. (<i>Cerveza, jarra 1 l.</i>)	10,00€

Café

Café express (<i>Café expres</i>)	1,80€
Décaféiné seul (<i>Descafeinado solo</i>)	1,80€
Café au lait (<i>Café con leche</i>)	2,25€
"Carajillo" Café a touché le cognac (<i>Carajillo de coñac</i>)	2,50€
"Carajillo" Café touché au whisky (<i>Carajillo de Whisky</i>)	2,95€
Infusion (<i>Infusión</i>)	1,80€
Capuccino (<i>Capuccino</i>)	3,50€



T.V.A INCLUS DANS LE PRIX



LISTE DES VINS



MENU EN ESPAGNOL

