

BIENVENIDOS A / WELCOME TO



MANUELITA

RestoBar

MANUELITA ES UNA JOVEN TORTUGA QUE LLEGÓ EN BARCO A EUROPA DESDE SU ARGENTINA NATAL. YO CRECÍ CON ESTA CANCIÓN DE CUNA Y, COMO ELLA, LLEGUÉ AL MEDITERRÁNEO, AMARRÉ EN EL PUERTO DE JÁVEA Y AHORA TENGO EL GUSTO Y EL PLACER DE COMPARTIR MANUELITA RESTO BAR CONTIGO.

DESDE ESTA MARAVILLOSA TERRAZA, TE INVITO A DISFRUTAR CON TODOS TUS SENTIDOS DE NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA BASADA EN LA COMIDA CASERA ITALO-ARGENTINA. LO NUESTRO ES EL AMOR POR LO NATURAL, EL ARTE DE LO HECHO A MANO Y EL DISFRUTE DE ESTAR JUNTOS COMPARTIENDO LA MESA.



MANUELITA, A LITTLE TURTLE THAT LEFT HER HOMELAND, ARGENTINA, AND WENT TO EUROPE ON A BOAT. I GREW UP WITH THIS NURSERY RHYME AND, LIKE HER, I TRAVELLED OVERSEAS AND ANCHORED IN JAVEA. NOW, WE HAVE THE PLEASURE OF SHARING MANUELITA RESTO BAR WITH YOU FROM OUR WATERFRONT DECK.

EXPERIENCE OUR ITALIAN-ARGENTINIAN MENU WITH ALL OF YOUR SENSES... OUR PASSION IS TO SOURCE AND SERVE HOMEMADE ARTISANAL PRODUCTS, AND OUR VISION IS TO SEE YOU GATHER AROUND THE TABLE IN DELIGHT.

YAMILA & CREW

CONÓCENOS / ABOUT US



www.manuelitarestobar.com



@manuelitarestobar



@manuelita RestoBar



manuelitarestobar@gmail.com



865 615 396



comparte tu experiencia / share your experience:

Tripadvisor



google reviews



1. crustáceos



2. sésamo



3. frutos de cáscara



4. glúten



5. huevos



6. pescados



7. moluscos



8. mostaza



9. apio



10. cacahuètes



11. lácteos



12. sulfitos



13. soja



14. altramuces

PARA EMPEZAR / LET'S START

LA PICADA 21.00€ (11)

Variedad de embutidos y quesos italianos

Variety of Italian cold cuts and cheese

LA BURRATA 16.00€ (4, 11, 13)

Sobre base de pinsa romana, rúcula y tomate semi-seco

On a base of a roman focaccia, rocket & sundry tomato

EMPANADAS CASERAS 4U. 10.60€ / UNIDAD 2,80€ (4,5, 11)

Carne tradicional, carne dulce, jamón y mozzarella, ricotta y espinaca

Pastry stuffed with traditional meat, sweet meat, ham, mozzarella & tomato and spinach & ricotta

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 4U. 7.90€ (4, 11)

IBERIAN HAM CROQUETTES

PATATAS BRAVAS 6.90€

SPICEY POTATOES

CHORIPAN 6.00€ (4, 12)

Sándwich de chorizo criollo, lechuga, tomate y chimichurri

Chorizo in bread with lettuce, tomato & chimichurri sauce

PROVOLETA TRADICIONAL 7.50€ (11)

GRILLED PROVOLONE CHEESE

BRASEADO DE CHORIZO Y MORCILLA -RECETA PROPIA- 7.50€ (4)

GRILLED CHORIZO AND BLACK SAUSAGE -own recipe-

MOLLEJAS CRUJIENTES AL LIMÓN O AL VERDEO 12.00€ / 13,90

CRISPY VEAL SWEETBREAD WITH LEMON OR WITH SPRING ONION SAUCE

CARPACCIO DE TERNERA AL TARTUFO 11.50€ (12)

TRUFFLED BEEF CARPACCIO

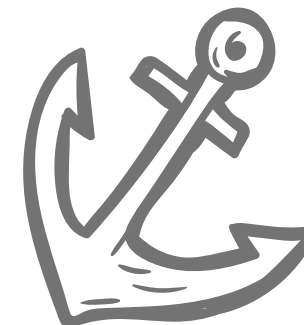
CARPACCIO DE SALMÓN CON VINAGRETA DE NARANJA

13.50€ (6)

SALMON CARPACCIO with orange vinaigrette

PAN RÚSTICO A LA PIEDRA CON ALIOLI DE LA CASA 1.5€ P/P

WARM RUSTIC BREAD WITH HOMEMADE ALIOLI SAUCE



VERDE QUE TE QUIERO VERDE / GREEN, I LOVE YOU GREEN...

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA VERDE MANUELITA 8.50€ (2, 3, 11, 12, 14) 

Brotos, tomates cherrys, nueces, semillas, pasas, tomate seco, mozzarella de bufala y vinagreta de pesto
Sprouts, cherry tomato, nuts, seeds, raisins, dried tomato, buffalo mozzarella and pesto vinaigrette

ENSALADA BARTOLITO 8.50€ 

Rúcula, champiñones, parmesano y tomate seco
Rocket, mushrooms, parmesan cheese and dry tomato

LA CAPRESE 8.50€ (11) 

Tomate en rodajas, con mozzarella de bufala y albahaca
Tomato, mozzarella di bufala and basil



DEL MAR / FROM THE SEA...

RABAS (AROS DE CALAMAR) 11.00€ (4)

FRIED CALAMARI

GAMBONES AL RON 12.00€ (1, 11)

RUM KING PRAWNS

DORADA AL HORNO 18.50€ (6)


WHOLE BAKED SEA BREAM

OPCIÓN VEGANA / VEGAN

ORECCHETTI O TROFIE A LA PUTANESCA 9.00€ (4) 

Pasta fresca sin huevo, con salsa de tomate, olivas negras, alcaparras y chili
Fresh eggless pasta, with tomato sauce, black olives, capers & chili

PINSA ROMANA VEGETAL / VEGGY FOCACCIA 8,00€ (4, 13)

Con Rúcula, tomate, champiñones, calabacín, 
berenjena y queso vegano
With rocket, tomato, mushroom, zucchini, eggplant & vegan cheese

VEGGY BURGER 13,50€ (2, 4, 14) 

De HEURA, lechuga, tomate, queso vegano, cebolla y berenjena asada con patatas fritas
Heura burger, lettuce, tomato, grilled onions and eggplant with chips

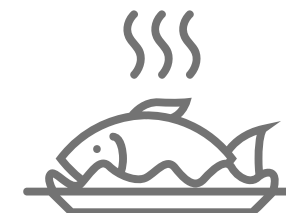


LOMO DE SALMON AL ENELDO 14.50€ (6)

BAKED SALMON WITH DILL

PESCA DEL DÍA (6)

CATCH OF THE DAY



LA PASTA FRESCA / FRESH PASTA

ROSETTE ROLL 13.50€ (3, 4, 5, 11,)

Rosas de pasta fresca, rellenas de espinaca, ricotta, pesto y mortadela

Rolled fresh pasta filled with spinach, ricotta, pesto & mortadella

LASAGNA DE VERDURAS 10.50€ (4, 5, 11)

VEGGY LASAGNA

CANELONES DE ESPINACA Y RICOTA 9.50€ (4, 5, 11)

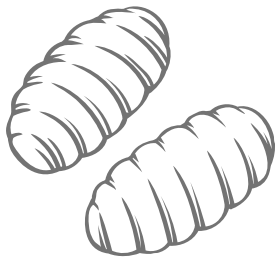
SPINACH AND RICOTTA CANNELLONI 

TAGLIATELLE FRUTO DI MARE 15.50€ (1, 4, 5, 6, 7, 12)

PANZEROTTI DE BUFALA Y TRUFA CON MANTEQUILLA Y

SALVIA 13.00€ (4, 5, 11)

RICOTA AND TRUFFLE PANZEROTTI with butter and sage



RAVIOLONES DE ESPINACA Y RICOTTA DE BUFALA*

11.50€ (4, 5, 11) 

KING RAVIOLI FILLED WITH SPINACH & BUFFALA RICOTTA CHEESE

RAVIOLONES DE CARNE BRASEADA* 12.50€ (4, 5, 11)

GRILLED MEAT KING RAVIOLI

RAVIOLES 4 QUESOS SIN GLUTEN* 14.50€ (5, 11)

4 CHEESES RAVIOLI (*gluten free*) 

ÑOQUIS* 9.00€ (4, 5)

GNOCCHI

*ELIGE TU SALSA FAVORITA / CHOOSE YOUR SAUCE:

Mantequilla y salvia · Pesto · Pomodoro · Boloñesa ·

Mixta con Bechamel

Butter & Sage · Pesto · Pomodoro · Bolognese ·

Pomodoro+Bechamel

DE LA PARRILLA / FROM OUR GRILL... CARBÓN Y LEÑA MIXTA

TODOS LOS PLATOS ACOMPAÑADOS DE PATATAS FRITAS, ENSALADA, SALSA CRIOLLA Y CHIMICHURRI

All dishes served with fries, salad, criolla & chimichurri sauces

ENTRAÑA DE ANGUS 18.50€

ANGUS HANGER STEAK

SOLOMILLO ARGENTINO 28.00€

Natural/ a la mostaza/ bacon y ciruela +2,50€

ARGENTINIAN FILLET STEAK

Plain / mustard / bacon and plumbs +2,50€

ENTRECOT ARGENTINO 28.00€

ARGENTINIAN SIRLOIN STEAK

CHULETA - ENTRECOT CON HUESO 24.50€

SIRLOIN STEAK WITH BONE

MANUELITA'S BURGER 13.50€ (4,5,11,12)

Lechuga, tomate, cebolla, queso provolone, huevo, bacon y chimichurri

Lettuce, tomato, onion, egg, bacon, provolone cheese & chimichurri sauce

VACIO ESTILO ARGENTINO (POR ENCARGO 1KG+)

ARGENTINE STYLE FLANK STEAK (reservation only, 1kg+)

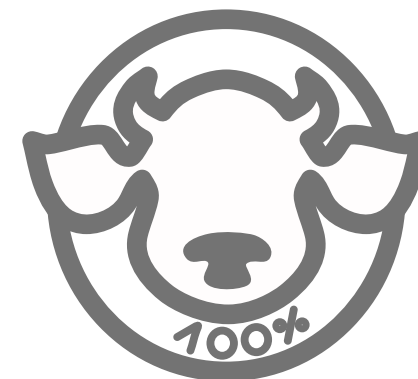


FAVORITOS / OUR FAVORITES

MILANESA DE POLLO O TERNERA CON FRITAS (4,5, 11)

BREADED CHICKEN BREAST OR BEEF WITH CHIPS

- **A LA NAPOLITANA** - TOMATE, JAMÓN Y MOZZARELLA 13,50 / 15,50€
- **A LA FUGAZZETA**- CEBOLLA ASADA (ROASTED ONION) Y MOZZARELLA 12,50/ 14,50€
- **A LOS 4 QUESOS** (4 CHEESE)- 14,50 / 16,50€



¡POR FIN LOS POSTRES! / FINALLY DESSERTS!

MANUELITA'S BROWNIE (NEGRO O BLANCO) - 6,50€

(3, 4, 5, 11,)

Con helado y dulce de leche

Choose black or white chocolate. With Ice cream & Dulce de leche

PANQUEQUES DE DULCE DE LECHE 7.00€ (4,5, 11)

PANCAKES with Dulce de Leche

BONET 6.50€ (4, 5, 11)

Flan de chocolate y galletas Amarettis

CHOCOLATE PUDDING & bitter almond cookies

PANACOTTA 5.00€ (11)

Con frutos rojos, caramelo o chocolate

With fruits of the forest, caramel or chocolate

TARTA DE CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE 5.00€ (4,5,11)

CHOCOLATE CAKE & DULCE DE LECHE

TARTA DE QUESO AL HORNO CON FRUTOS ROJOS 4.50€

(4,5,11)

CHEESECAKE with fruits of the forest sauce

TARTA DE LIMA, HIERBA BUENA Y NATA 4.50€ (4,5,11)

LIME, MINT & CREAM TART

TIRAMISÚ DE DULCE DE LECHE 6.50€ (4,5,11)

TARTA TATIN DE MANZANA CON HELADO 6.00€ (4,5,11)

APPLE PIE with vanilla icecream



FONDANT DE CHOCOLATE VEGANO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS 6.50€ (4,5,11)

VEGAN CHOCOLATE FONDANT with fruits of the forest sauce

DON PEDRO 6.50€ (4,5,11)

Helado artesanal de vainilla con whisky y nueces

Artisan vanilla ice cream with whisky and walnuts

HELADO ARTESANAL GLASOL / ARTISAN ICE CREAMS, ARGENTINIAN RECIPE 3.50€ (4,5,11)

SABORES/ FLAVOURS:

Dulce de leche, Luciana, Banana split, ☒offee & baileys, *Vanilla, Chocolate. Lemon sorbet (gluten free)*

