

Los MANUELES































carta restaurante

www.losmanueles.es


















Para picar / Started

FRÍOS






























Media ración / Ración completa

Jamón ibérico (110gr) Iberian Ham  	20.50€
Queso artesanal curado HM con mermelada de pimientos rojos y frutos secos. HM artisan cured cheese with red pepper jam and dried fruits.  	16.45 €
Ensaladilla rusa con langostino Russian salad with prawn      	8.75€
Foie plancha con crumble de garrapiñados y tartar de mango Grilled Foie with caramelised almond crumble and mango tartare 	19.50€
Tartar de atún rojo con aguacate Red tuna tartare with avocado    	19.80€
Tartar de atún con kimuchi y huevo Red tuna tartare with kimchi souce and eggs    	19.80€
Ceviche de corvina Raw sea bass marinated in lemon and garlic    	17.50€
Anchoas del Cantabrico doble 00 Cantabrian anchovies 	22.00€
Salmorejo con picadillo de jamón y huevo Cold tomato soup with ham and eggs    	8.95€
Vasito de gazpacho (en temporada de verano) Glass of gazpacho (in summer season)  	4.75€

CALIENTES

Croqueta Manueles (unidad) "Manueles" Croquette    	2.30€
Albóndiga Manueles (unidad) "Manueles" Meatball   	2.30€
Provolone con salsa de tomate casera y chicharrones Provolone with homemade tomato sauce and chicharrones   	12.95€
Langostinos al pil pil: Prawns to pil-pil style    	13.75€
Alitas de pollo con salsa barbacoa Chicken wings with barbecue sauce   	9.90€

Todos los precios son con I.V.A. / All prices with V.A.T. Included

Pimientos del piquillo rellenos de rabo de toro Piquillo peppers stuffed with bull's tail	13.75€
  	
Berenjenas fritas con miel de caña 	5,45€ / 8.00€
Fried eggplant drizzled with honey	
 	
Habitas tiernas con jamón y huevo	15.95€
Fava beans with ham and eggs	
	
Flamenquín	8.95€
Slices of ham rolled in pork loin and deep-fried	
  	
Finger de pollo	8.95€
Chicken finger served with fries	
    	
Mini campero de costillas de cerdo con salsa chipotle y aros de cebolla	12.95€
Mini pork rib jacket with chipotle sauce and onion rings	
      	
Sopa Manueles (sopa de ave)	6.95€
Chicken soup	
  	
Sopa de ajos tostados (en temporada de invierno)	6.95€
Toasted garlic soup	
   	
















Ensaladas / Salads

Tomate aliñado 	8.00€
Seasoned tomato	
Tomate aliñado con melva	9.25€
Seasoned tomato with bullet tuna	
	
Tomate con aguacate y langostinos	10.95€
Tomato with avocado and prawns	
 	
Cogollitos con nueces y ajos frito 	8.50€
Lettuce hearts with walnuts and fried garlic	
 	
Cogollitos con nueces y ajos fritos con tomate aliñado 	8.50€
Lettuce hearts with walnuts, fried garlic and seasoned tomato	
 	
Ensalada de pollo crujiente con salsa César	10.95€
"Manueles" Chicken caesar salad	
    	
Ensalada Manueles	10.95€
"Manueles" house salad	
    	

Todos los precios son con I.V.A. / All prices with V.A.T. Included

Huevos / Eggs

Media ración / Ración completa

Tortilla Sacromonte "Sacromonte" omelette	10.95€
  	
Tortilla Manueles (habitas tiernas y jamón) "Manueles" omelette (ham and fava beans)	9.50€
	
Huevos estrellados con patatas y jamón Fried eggs with potatoes and ham	13.75€
 	
Huevos estrellados con patatas y calamares al ajillo Fried eggs with potatoes and squid	13.75€
    	
Gambas de cristal con huevos fritos y base de mahonesa de kimchi Scrambled eggs with shrimp	13.95€
   	

Pastas y arroces Pastas & rice

Fideos tostados con langostinos, alioli de piquillo y tinta de calamar Toasted noodles with prawns , piquillo pepper aioli and squid ink sauce	12.95€
    	
Espaguetis con albóndiga Manueles Spaguetti and Manueles meatballs	8.95€
  	
Espaguetis al pesto  Spaguetti with pesto sauce	8.25€
  	
Tallarines con wok de verduras  Vegetable stir-fry with noodles	10.20€
   	
Tallarines con wok de verduras y pollo ó langostino (a elegir uno) Noodles with vegetable wok and chicken or prawn	11.80€
    	
Arroz de la casa (sólo mediodía) House´s rice (only available for lunch)	7.95€
     	
Arroz campero Manueles (mínimo para 2 personas) Rise with iberian pork (minimum for 2 persons)	17.50€ (Precio por persona) (Price per person)
 	
Paella marinera (mínimo para 2 personas) Seafood Paella (minimum for 2 people)	17.50€ (Precio por persona) (Price per person)
    	
Arroz negro con su alioli (Mínimo dos personas / Minimum two people) Black rice with its aioli	17.50€ (Precio por persona) (Price per person)
   	

Todos los precios son con I.V.A. / All prices with V.A.T. Included

Sugerencias vegetarianas

Vegetarian suggestions



Media ración / Ración completa

Canelones rellenos de espinacas con su bechamel trufada Spinach cannelloni with truffle bechamel sauce	12.00€
Albóndigas de calabaza con arroz basmati y salsa de curry Pumpkin meatballs with basmati rice and curry sauce	13.15€
Wok de verduras con salsa teriyaki Vegetable Stir-fry with teriyaki sauce	12.95€
Provolone con salsa casera de tomate (solicitar sin chicharrones) Provolone with homemade tomato sauce (order without chicharrones)	12.95€
Salmorejo con pipirrana de verduritas Salmorejo with vegetable pipirrana	8.75€

(ver otras opciones en la carta)

Pescados / Fish

Cazuela Manueles (rape y langostinos) "Manueles" monk fish and prawn casserole	20.95€
Fritura variada Today's assortment of small fried fish	16.95€
Cazón en adobo Marinated Dogfish	8.25€ / 12.95€
Calamares fritos Fried calamari	8.80€ / 13.95€
Boquerones fritos Fried white anchovies	7.70€ / 12.40€
Lomo de salmón plancha con verduritas y arroz basmati Grilled salmon loin with vegetables and basmati rice	20.50 €

Todos los precios son con I.V.A. / All prices with V.A.T. Included

Carnes / Meat

Media ración / Ración completa

Trinchado Manueles (tiras de solomillo de ternera) Manueles trenched (beef tenderloin strips)	18.95€
Salteado Manueles (solomillo trinchado de ternera con ají amarillo y sus verduritas) Sautéed Manueles (beef squealed sirloin with yellow chili pepper and its vegetables)	18.95€
Solomillo de ternera (250gr) Veal sirloin tips - House specialty	21.50€
Solomillo de ternera con foie fresco Beef tenderloin with fresh foie	24.50€
Entrecote de ternera (470gr - 500gr) Beef entrecote (470 gr - 500gr)	25.90€
Hamburguesa de ternera Manueles Manueles beef burger	10.90€
Carrilleras de cerdo ibérica estofadas Braised Iberian pork cheeks	18.95€
Pollo con salsa nazarí y cous cous Chicken with Nazarí sauce and cous cous	14.85€
Secreto ibérico trinchado con patatas y salsa brava Iberian secret carved with potatoes and brava sauce	17.90€
Parrillada de ibéricos (500gr entre presa, secreto, pluma y abanico). Recomendado para 2 personas. Iberian grill (450gr between prey, secret, pen and fan) Recommended for two people.	26.90€

Pan / Bread

Pan y aperitivo Bread and appetizer	1.15€
--	-------

Plato ó menu del día The special today or daily menu

Plato del día (L a J no festivos) The special today (from Monday to Thursday *except on holiday) consultar alérgenos con el chef / consult any allergens with the chef	7.95€
Menú del día (L a J no festivos) Daily menú (from Monday to Thursday *except on holiday) consultar alérgenos con el chef / consult any allergens with the chef	13.80€

Todos los precios son con I.V.A. / All prices with V.A.T. Included

Postres caseros

Homenade desserts

Capricho mozárabe (hojaldre relleno de manzana con crema pastelera) Apple puff pastry with custard	7.00€
Tarta de queso Cheesecake	7.00€
Arroz con leche Homenade rice pudding	5.50€
Natillas con galleta Custard	5.50€
Coulant de chocolate con helado de vainilla Molten chocolate cake served with vanilla ice cream	7.00€
Helado de yogurt con coulis de mango Frozen yogurt served with mango sauce	5.50€
Helado infantil Children's ice cream	4.00€
Frutas de temporada Seasonal fruit	4.00€



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

Importante: No deje de consultar nuestra sugerencias del día y platos vegetarianos y sin gluten

Important: Be sure to ask for suggestion of the by chef.
Dishes for vegetarians and celiacs

Todos los precios son con I.V.A. / All prices with V.A.T. Included

Tintos / Red wines

Crianza de la casa	Rioja/R.Duero	15.35€
Paco García	Rioja	18.00€
Luis Cañas	Rioja	½ 14.95€ / 19.60€
Muga	Rioja	½ 15.65€ / 24.80€
Marqués de Cáceres	Rioja	½ 9.90€ / 16.10€
Rey Zagal Roble	Granada	15.90€
Señorio de Nevada Cabernet	Granada	½ 14.95 / €19.60€
Señorio de Nevada Syrah	Granada	22.00€
Finca Resalso (Emilio Moro)	R. Duero	17.85€
Protos Joven	R. Duero	17.50€
Protos	R. Duero	25.00€
Emilio Moro	R. Duero	30.00€
Tomás Postigo	R. Duero Crianza	30.00€
Abadía Retuerta (selección especial)	R. Duero	36.00€
Vino tinto de Granada		15.90€
Balbas	R. Duero	17.85€
Malleolus	R. Duero	39.90€

Reservas tintos Reserved red wines

Reserva de la casa (Ondarre)	Rioja	18.60€
Viña Ardanza	Rioja	½ 21.00€ / 37.00€
Muga	Rioja	42.00€
Zagal Reserva	Granada	24.00€
Muga Reserva	Rioja	39.50€

Blancos / White Wines

Calvente	Granada	22.50€
Fontedei	Granada	16.50€
Paco y Lola (Albariño)	Rias baixas	20.35€
Blanco de la casa (100% verdejo)	Rueda	12.90€
Castillo de San Diego (Barbadillo)	Cádiz	12.90€
Marqués de Riscal	Rueda	½ 12.35€ / 17.85€
Chardonnay Viñas del Vero	Somontano	16.70€
Gewurztraminer Viñas del Vero	Somontano	21.20€
Don Condado (semi-dulce)	Huelva	12.85€
Caraballas (Verdejo 100% Ecológico)	Valladolid	18.00€
Cava de la casa		12.85€
Moët Chandon	Champagne	48.00€
Palomo Cojo (D.O. Rueda)		15,95€

Todos los precios son con I.V.A. / All prices with V.A.T. Included

Rosados Rose

Las dos Ces (ecológico)
Chivite Gran Feudo

Andalucía
Navarra

9.90€
13.75€

Otras bebidas / Others Drinks

Refrescos o zumo
Soft drinks 2.85€

Cervezas
Beers

Copa de cerveza
Glass of Beer 2.70€

Caña de Cerveza
Glass of Beer 2.30€

Alhambra especial (1/3) 3.00€

Alhambra reserva 1925 3.50€

Victoria (1/3) 3.00€

Victoria con limón 3.00€

Estrella Damm (1/3) 3.00€

Voll Damm (1/3) 3.50€

Free Damm 0.0 tostada (1/3) 3.00€

Damm Lemon (1/3) 3.00€

Inedit (1/3) 5.00€

Daura (1/3) Sin gluten 3.00€

Malquerida 3.25€

Viver kombucha 3.00€

Jengibre y cúrcuma

Piña y hierbabuena

Copa vino blanco ó tinto crianza de la casa
Glass of house white or red wine 3.00€

Copa vino blanco o tinto de Granada
Glass of white or red wine from Granada 3.50€

Copa de vino blanco Yllera 5.5
Glass of white or red wine from Granada 3.50€

Aperol spritz 7.00€

Tinto de verano 2.50€

Sangría
Sangría 3.00€

Sangría blanca con frutos rojos
White sangría with red fruit 3.00€

Mosto
Free alcohol wine 2.85€

Agua Mineral ½ L
Mineral Water ½ L 2.50€

Café o infusión
Coffee or tea 2.00€

Vermut casero
Homemade vermouth 2.85€

Vermut especial
Special vermouth 4.25€

Todos los precios son con I.V.A. / All prices with V.A.T. Included



REYES CATÓLICOS, 61



MONJAS DEL CARMEN, 1



PLAZA BIB-RAMBLA, 16



CÁRCEL BAJA, 1



AVENIDA FEDERICO GARCÍA LORCA, 20