



Manolo León

Sevilla 1986

· GUADALQUIVIR ·

MENÚS
PLAZAS
DE SEVILLA



Manolo León

Sevilla 1986

· GUADALQUIVIR ·

En Casa Manolo León se han diseñado los siguientes menús “Plazas de Sevilla” para comidas de grupos, mínimo

4 comensales en menús sentados y 20 en menús tipo cóctel.

Tener un espacio en exclusividad requiere de un consumo mínimo (consultar con administración).

Todos nuestros precios llevan iva incluido.

Válido del 01 de Enero de 2025 al 30 de Junio de 2025

1 Todos nuestros menús llevan incluidas las bebidas y el postre.

Cervezas, vino tinto, vino blanco, refrescos y agua.

Las bebidas que incluye el menú se inician cuando se sientan los comensales y finalizan cuando se sirve el postre, no excediendo de 3/4 bebidas por persona.

Los menús incluyen postre individual. Tarta San Marcos o Dúo de chocolates.

(Los cuales deben ser elegidos con antelación al evento).

2 El plato principal se elige en el momento de la comida. A partir de 50 comensales deberán indicar con antelación al evento el plato principal elegido por cada comensal

3 Para reservar un evento será necesario el 20% de depósito de la reserva.

El nº de comensales debe quedar fijado **tres días** laborales antes del evento, no permitiéndose variaciones +/- del 10%, pudiéndose cambiar el espacio reservado.

El cliente contará con un periodo de **15 días** para hacer efectiva la reserva. Una vez pasado este periodo la reserva puede ser cancelada.

4 Dependiendo del nº de comensales y del espacio elegido se podrá aplicar un coste por exclusividad.

5 El Restaurante esta abierto de 13:30 a 18:30 y de 20:00 a 1:30. 🕒

Tras los postres, para permanecer hasta el cierre en el restaurante, se deberá realizar un consumo mínimo en dicha sobremesa (consultar con administración)

6 Personas con movilidad reducida.

El establecimiento no se hace responsable del traslado a la ubicación elegida.

7 El menú tipo cóctel debe ser abonado al 100%, tres días laborales antes de la fecha del evento.

Siendo esta fecha la indicada para dejar fijado el nº de comensales finales.



Claraboya



Claraboya

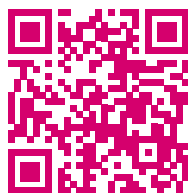
Manolo León

Sevilla 1986

· GUADALQUIVIR ·



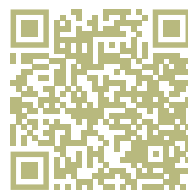
En Casa Manolo León disponemos de una VISITA VIRTUAL.



Ir a la visita



Le ofrecemos la posibilidad de añadir distintos platos a los menús a través de la CARTA INTERACTIVA



Ver la Carta



A través del QR de NUESTRA BODEGA puede maridar los menús con diferentes vinos y espumosos.



Ver la Carta



En los siguientes menús que se muestran a continuación se podrá añadir los siguientes extras:

COPA DE BIENVENIDA **5,00 €/COMENSAL** (20 minutos)

APERITIVO DE BIENVENIDA (3 Aperitivos + Bebidas) **10,00 €/COMENSAL** (25 minutos)

APERITIVO DE BIENVENIDA (6 Aperitivos + Bebidas) **15,00 €/COMENSAL** (35 minutos)

LISTADO DE APERITIVOS A ELEGIR:

- Dados de queso y anchoas
- Pionono de mousse de melva con cebolla caramelizada
- Cucharilla de mejillones gelificados
- Pate de Maison
- Saquito de gambas alioli
- Taquito de foie con dulce de zanahoria
- Pionono de salmón con mouse de alcaparras
- Chocos fritos

LISTADO DE APERITIVOS VEGANOS/VEGETARIOS

- Brocheta de verduras
- Tartaleta de espinacas
- Buñuelos de brócoli
- Mini brioche con hamburguesa vegetal



Entrada



Patio

Manolo León

Sevilla 1986

· GUADALQUIVIR ·

MENÚ "PLAZA DE LA MAGDALENA"

Todo para compartir:

½ ración de jamón ibérico 5J Reserva
Croquetas Manolo León (12 Unidades)
Sinfonía de tomates con queso burrata y emulsión de albahaca
Revuelto Aragonés
Bacalao rebozado
Presa ibérica con guarnición

El precio es de 52,00 € por comensal. (IVA incluido)

Postre individual
Bebidas, café e infusiones

MENÚ "PLAZA DE LA ENCARNACIÓN"

Para compartir:

Ración de jamón ibérico 5J Reserva
Ensalada de Nicoise, patatas, ventresca de atún, tomate y aceitunas negras
Cazuela gallega de pulpo y langostinos
Revuelto de setas con jamón

Plato individual (A elegir)

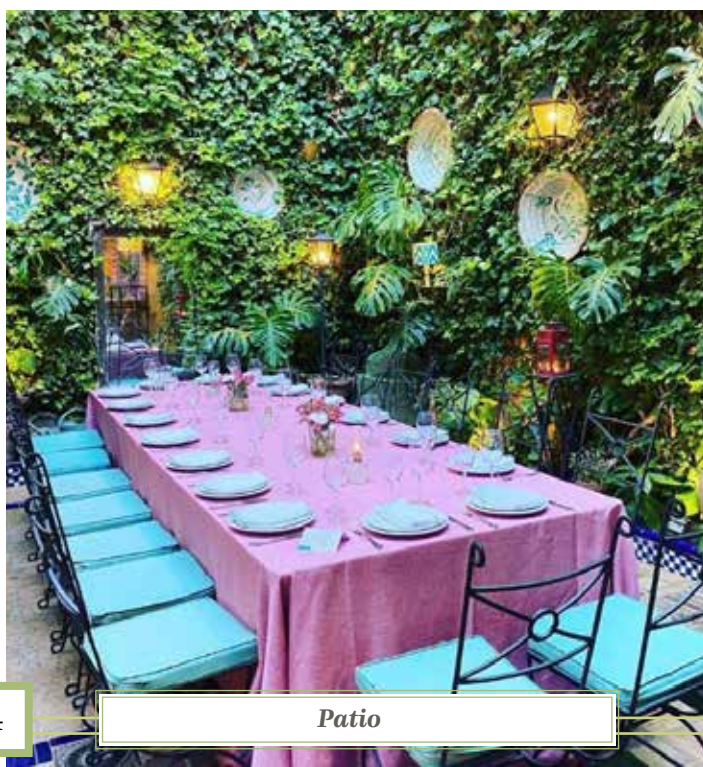
Bacalao al horno con salteado de ajos y langostinos
Carrilladas de ternera con glaseado de payoyo

El precio es de 56,00 € por comensal. (IVA incluido)

Postre individual
Bebidas, café e infusiones



Salón Balcones



Patio

Manolo León

Sevilla 1986

· GUADALQUIVIR ·

MENÚ "PLAZA NUEVA"

Todo para compartir:

Ración de jamón ibérico 5J Reserva
Variado de quesos Andaluces
Espárragos con salmón marinado y sabayón de limón
Alcachofas crujientes con boronía de tomate y juliana de jamón

Plato individual (A elegir)

Merluza con salsa marinera
Arroz con presa ibérica y setas
Presa ibérica con patatas al horno y verduras

El precio es de **59,00 €** por comensal. (IVA incluido)

Postre individual
Bebidas, café e infusiones

MENÚ "PLAZA DE ESPAÑA"

Para compartir:

Ración de jamón ibérico 5J Reserva
Milhoja de foie con confituras
Ensalada de pulpo
Almejas a la marinera

Plato individual (A elegir)

Solomillo de ternera al foie
Arroz marinero
Corvina con emulsión de cebolletas frescas, limón y jengibre

El precio es de **62,00 €** por comensal. (IVA incluido)

Postre individual
Bebidas, café e infusiones



Salón Goyesco



Salón Teresa Noval

Manolo León

Sevilla 1986

· GUADALQUIVIR ·

MENÚ "PLAZA DE DOÑA ELVIRA"

Todo para compartir:

Ración de jamón ibérico 5J Reserva
Gambas de Huelva
Ensalada de pulpo
Taquitos de merluza de pincho con mahonesa de lima

Plato individual (A elegir)

Cazuela de pescado, gambas, chirlas...
Arroz cremoso con carabineros
Lomo de ternera a la parrilla

El precio es de 65,00 € por comensal. (IVA incluido)

Postre individual
Bebidas, café e infusiones

MENÚ "PLAZA DE CUBA"

Para compartir:

Ración de jamón ibérico 5J Reserva
Gambas de Huelva

1º Plato:

Mi-Cuit de pato con compotas variadas

2º Plato:

Vichisua con taquitos de salmón marinados

3º Plato (A elegir):

Lomo de Corvina con crema de gambas
Solomillo de ternera con crema de boletus

El precio es de 80,00 € por comensal. (IVA incluido)

Postre individual a elegir:

Tarta de limón en deconstrucción
Quenelle de almendra con crema de café y chocolate blanco
Bebidas, café e infusiones



Invernadero



Salón Biblioteca

Manolo León

Sevilla 1986

· GUADALQUIVIR ·

MENÚ “VEGANO / VEGETARIANO”

Entrante (A elegir)

Alcachofas crujientes con mahonesa de jengibre
Humus con berenjenas
Berenjenas rellenas de verduras

1º Plato (A elegir)

Boronía de calabacines y setas
Wok de verduras
Alcachofas con boronía de tomate

2º Plato (A elegir)

Paella de verduras
Filete Ruso vegano con patatas panaderas
Milanesa de tofu con tallarines de calabacín

Postre (A elegir)

Tarta San Macos o Duo Chocolate.

MENÚ “ESPECIAL CELIACOS”

Entrantes

Jamón ibérico 5J Reserva
Queso manchego

1º Plato (A elegir)

Pulpo a la parrilla con patatas violeta
Tartar de salmón

2º Plato (A elegir)

Arroces (marinero o con presa ibérica y setas)
Pescados (Bacalao o Merluza)
Presa ibérica con guarnición

Postre (A elegir)

Tocino de cielo o fruta de temporada





Manolo León

Sevilla 1986

GUADALQUIVIR

Salón Balcones y Salón Goyesco

MENÚ CÓCTEL “PLAZAS DE SEVILLA”

Menú mínimo para 20 comensales

APERITIVOS FRÍOS

- Ensaladilla de gambas
- Variado de quesos nacionales
- Dados de atún con emulsión de soja
- Dados de salmón marinado al eneldo
- Micuit de pato con dulce de zanahoria
- Chupa-chups de queso con rebozado de pistacho
 - Tartar de buey con nido de patata
 - Gazpacho de naranja
- Mini pasta rellena de ensalada de langostinos
 - Pate de la Maison con dulce de berenjena
 - Pastel de pescado con esferas de salmon
 - Tosta de jamón con roquefort
- Cucharilla de berberechos con emulsión de lima

APERITIVOS FRITOS Y CALIENTES

- Croquetas Manolo León
- Chocos fritos de Huelva
- Merluza al toque de lima
 - Tortillitas de bacalao
 - Buñuelos de gambas
- Pintxo de presa ibérica al ras hanout

MINI PASTELERÍA

(Trufas, tocino de cielo, tarta de almendras y tarta de limón)

BEBIDAS

- Cervezas con y sin alcohol
 - Vino tinto Rioja
 - Vino blanco
- Refrescos y agua

El precio es de 58,00 € por comensal (Precio IVA Incluido)

El menú coctel “Plazas de Sevilla” puede ser completado con las siguientes opciones.

OPCIÓN 1 Menú básico **58,00 €** (Duración 90 minutos)

OPCIÓN 2 Opción 1+Jamón ibérico 5J +café e infusiones **68,00 €** (Duración 120 min)

OPCIÓN 3 Opción 1 + Cazuelita + café e infusiones **64,00 €** (Duración 120 minutos)

OPCIÓN 4 Opción 2 + Cazuelita + cava **75,00 €** (Duración 130 minutos)



OPCIONALES CÓCTEL:

- Aperitivos opcionales:
- Rulito de salmón y queso de cabra
- Uvas con roquefort y nueces
- Cucharilla de mejillones gelificados
- Rolando de tortilla y anchoas
- Buñuelos de gambas
- Profiteroles rellenos de marisco
- Tortillitas de bacalao

Precio por cada aperitivo adicional **1,50 €/comensal** (IVA Incluido)

Opciones de ibéricos (Ración para cada 4 personas):

Jamón ibérico 5J Reserva	7,00 €/comensal (IVA incluido)
Lomito ibérico	6,50 €/comensal (IVA incluido)
Variado de ibéricos	7,00 €/comensal (IVA incluido)

Opciones de Cazuelitas:

- Pochas con almejas
- Espinacas con garbanzos
- Carrilladas de ternera con verduritas
- Papas con chocos
- Risotto con boletus
- Arroz marinero

Opciones Sobremesa:

Café e infusiones	2,00 €
Sorbete de limón	6,00 €
Copas (no premium)	8,00 €
Botellas (no Premium)	90,00 €
Copa de Cava	3,50 €

Precio por cada cazuelita adicional

5,00 €/comensal (IVA Incluido)

Claraboya



Manolo León

Sevilla 1986

· GUADALQUIVIR ·

MENÚ INFANTIL

Para compartir:

Pan con jamón ibérico
Croquetas Manolo León (8 Unidades)

Plato individual (A elegir todos los niños el mismo plato)

Filetitos de ternera empanados con patatas fritas
Filetitos de ternera a la plancha con patatas fritas
Hamburguesa de buey con patatas fritas
Presa ibérica a la plancha con patatas fritas
Pechuguitas de pollo empanados con patatas fritas

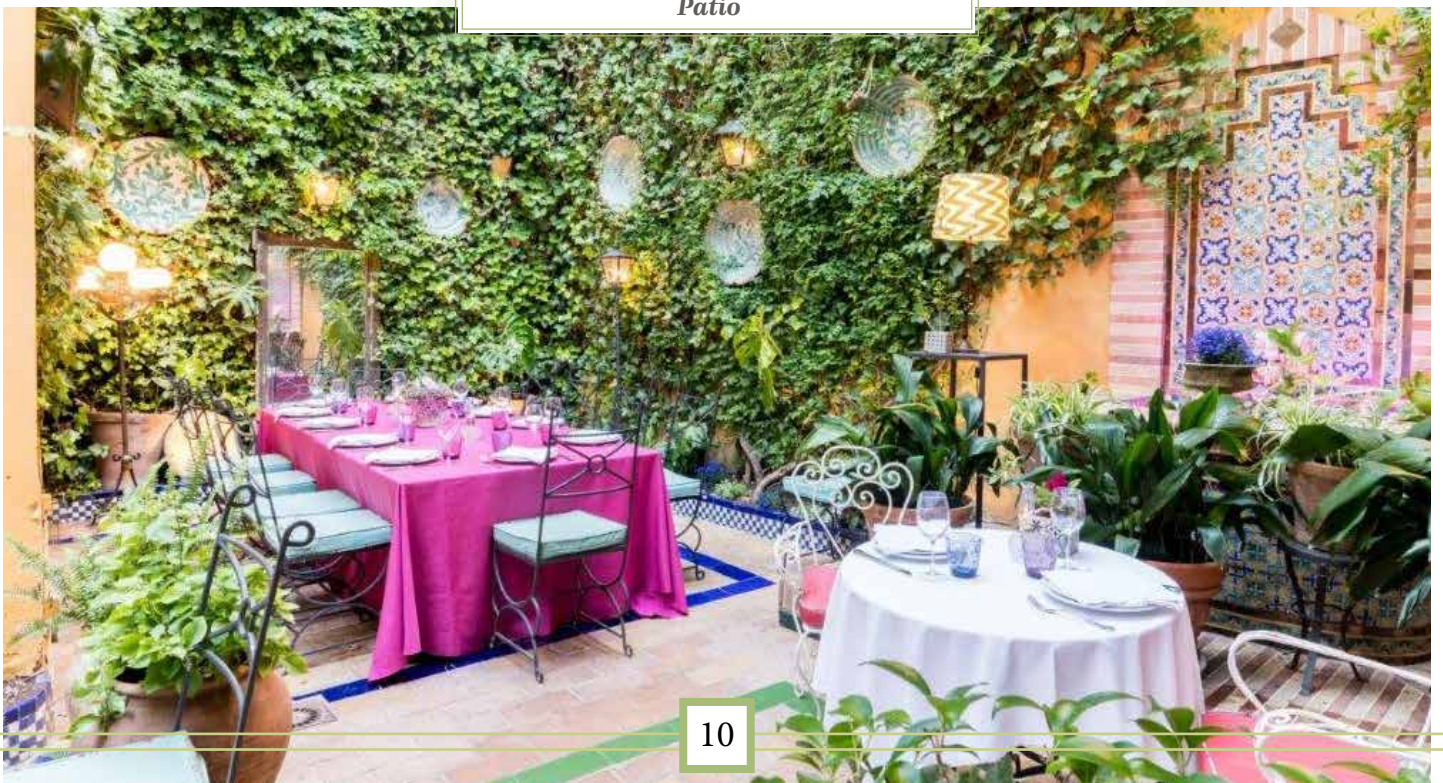
Postre: Tarta de chocolate

Bebidas: Refrescos, zumos y agua.

El precio es de 26,00 € por comensal. (IVA incluido)



Patio



Manolo León

Sevilla 1986

· GUADALQUIVIR ·

**SOBREMESA: COPAS 8,50 €, BOTELLAS 90,00 € (NO PREMIUM) 120,00 € (PREMIUM)
REFRESCOS Y SERVICIO DE CAMARERO INCLUIDOS.**

Precios IVA Incluido

Rogamos realicen sus reservas indicando el nombre del menú y su precio.

Válido del 01 de Enero de 2025 al 30 de Junio de 2025



PATIO Y ZONA EXTERIORES

El patio de **Casa Manolo León**, así como la terraza de la pérgola son los espacios mas demandados del Restaurante, rogamos sean rigurosos en la confirmación del número de comensales, ya que la exclusividad o no dependerá del número final confirmado.

Si por cuestiones climatológicas, o causa mayor, no fuese posible la celebración del evento en el lugar reservado, **la empresa podrá reubicar la reserva en otro espacio del Restaurante.**

POLITICA DE CANCELACIÓN

Una vez la reserva está confirmada, con depósito, menú y fijado el número de asistentes, **la cancelación por parte del cliente conllevará:**

- Siete días antes del evento se devolverá el 80% de la entrega a cuenta
- 72 horas antes del evento se devolverá el 50% de la entrega a cuenta
- Trascurridas las 72 horas no se realizará devolución en la entrega a cuenta
En caso de fuerza mayor, consultar con administración la posibilidad de posponer el evento
- La devolución se realizará próximo a la fecha de la reserva.

DRESS CODE:

No se admiten despedidas de soltero/a con comensales disfrazados.

Exigimos a los comensales que **el comportamiento dentro del Restaurante sea adecuado y empático** con el resto de los comensales

Para cualquier tipo de información pueden dirigirse:

☎ administracion@manololeon.com

+ 34 954637130

COMUNIONES

Para estos eventos, **el numero de comensales adultos y niños iran en consonancia al espacio reservado**, siendo importante que se informen sobre la exclusividad de dicho espacio.

Respecto a las mesas dulces que se contratan con empresas externas, no podrán montarse antes de las 13.00 hrs. del día del evento.

PET FRIENDLY

Manolo León

Sevilla 1986

· GUADALQUIVIR ·

EXCLUSIVIDADES

Los siguientes precios relacionados se refieren a consumos mínimos en dichos espacios:

- PATIO: **3.500 €** de consumo mínimo (Iva incluido)
- INVERNADERO: **2.300 €** de consumo mínimo (Iva incluido)
- PATIO + TERESA NOVAL: **4.100 €** de consumo mínimo (Iva incluido)
- TERESA NOVAL: **1.000 €** de consumo mínimo (Iva incluido)
- BIBLIOTECA: **600 €** de consumo mínimo (Iva incluido)
- BALCONES: **1.400 €** de consumo mínimo (Iva incluido)
- GOYESCO: **900 €** de consumo mínimo (Iva incluido)
- TERRAZA PERGOLA: **1.200 €** de consumo mínimo (Iva incluido)

El número de comensales por el precio del menú es el criterio para llegar al consumo mínimo.

ESPACIOS CASA MANOLO LEÓN

PLANTA BAJA (En exclusividad hasta **125 comensales**)

PATIO: Tiene una capacidad de **75 comensales** sentados o de **100 comensales tipo coctel**, junto al salón contiguo Teresa Noval.

EL INVERNADERO: Disponible de noviembre a mayo. 75 m².

Tiene una capacidad para **50 comensales** sentados.

EXTERIOR INVERNADERO: Tiene una capacidad para **25 comensales**.

SALÓN TERESA NOVAL: Tiene una capacidad para **30 comensales** en tres mesas de 10 o para 25 comensales en tipo coctel.

SALÓN BIBLIOTECA: Tiene una capacidad máxima para **20 comensales** en dos mesas de 10 o una sola mesa de 18.

PLANTA ALTA (En exclusividad hasta **90 comensales**)

SALÓN DE LOS BALCONES: Tiene una capacidad máxima para **48 comensales**.

(Montaje aconsejado es de 3 mesas de 12 o 4 mesas de 12).

Modo teatro. Aforo máximo **40 comensales** aproximadamente.

Capacidad para coctel de **30/35 comensales**.

28 comensales en 1 sola mesa.

SALÓN GOYESCO: Capacidad máxima de **25 comensales**.

TERRAZA DE LA PERGOLA: Tiene una capacidad máxima de **25/30 comensales**.

Posibilidad de realizar Ceremonias de Bodas Civiles.



Claraboya

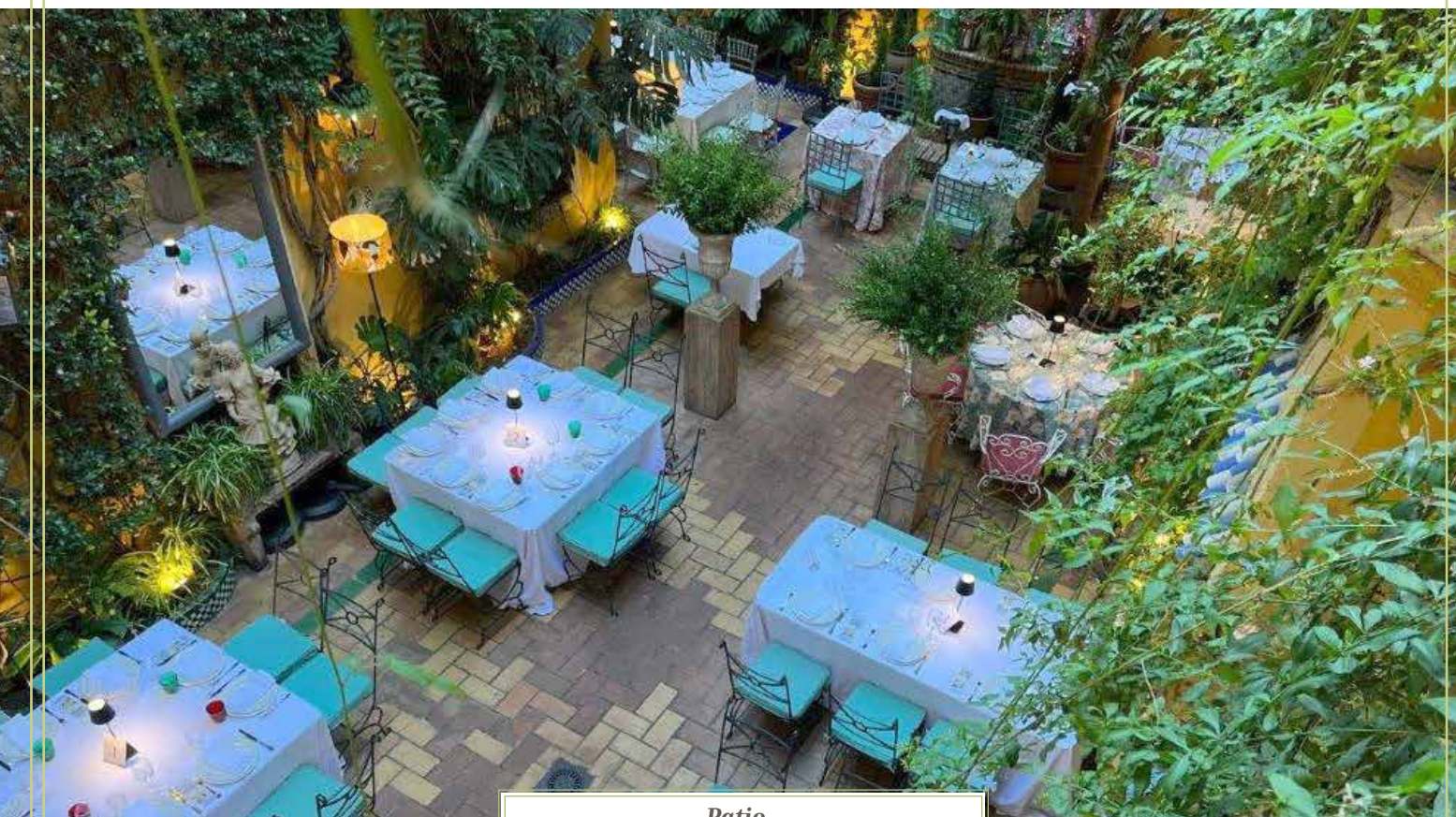


Salón de los balcones modo teatro

Manolo León

Sevilla 1986

· GUADALQUIVIR ·



Patio



manololeon.com



Terraza de la Pérgola



Exterior del Invernadero