



*Manolo León*  
Sevilla 1986  
· JUAN PABLOS ·

*MENÚS*  
JARDINES  
DE SEVILLA



# Manolo León

Sevilla 1986

· JUAN PABLOS ·

En Bar **Manolo León** se han diseñado los siguientes menús “**Jardines 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 1 de Septiembre del 2024 hasta el 31 de Enero 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 40 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 13:00 a 18:00 y de 20:00 a 00:30.** 

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 restaurante tiene acceso para personas con silla de ruedas no por Juan Pablos 8 sino por Calle Francisco Guerrero.

**7 El menú tipo coctel 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.



Salón Gitanas



Salón Biblioteca

# Manolo León

Sevilla 1986

· JUAN PABLOS ·



En Casa Manolo León disponemos de una VISITA VIRTUAL.



Ir a la visita



Le ofrecemos la posibilidad a través de la CARTA INTERACTIVA, que puede añadir a los menús distintos platos.



Ver la Carta



A través del QR de NUESTRA BODEG 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)

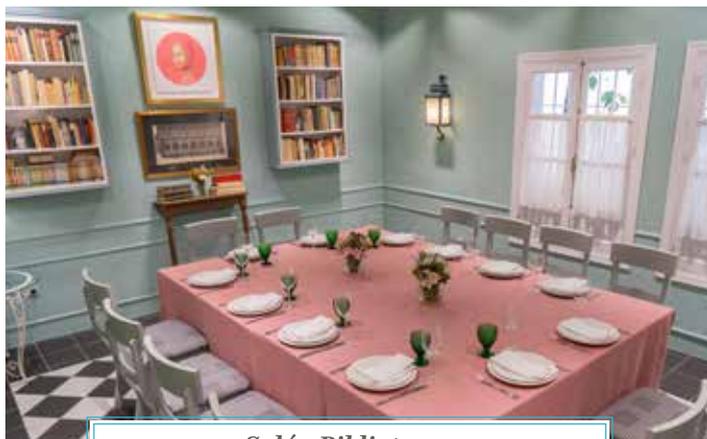
APERITIVO DE BIENVENIDA **(6 Aperitivos + Bebidas) 15,00 €/COMENSAL** (35 minutos)

## LISTADO DE APERITIVOS A ELEGIR:

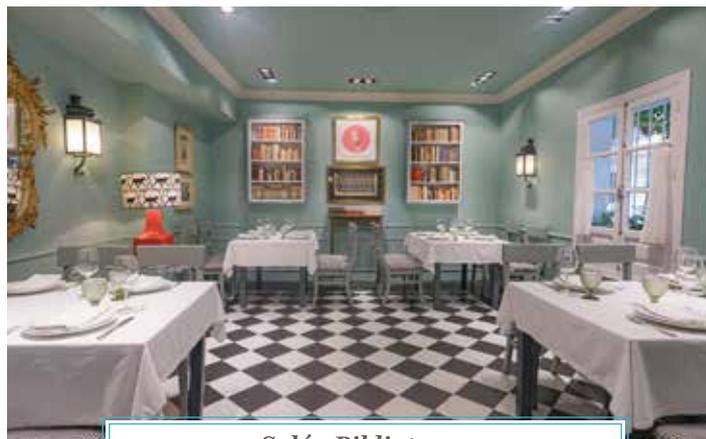
- Dados de queso y anchoas
- Pionono de mousse de melva con cebolla caramelizada
- Cucharilla de mejillones gelificados
- Rollito vegetal
- Saquito de gambas alioli
- Taquito de foie con dulce de zanahoria
- Pionono de salmón con mouse de alcaparras
- Chocos fritos

## LISTADO DE APERITIVOS VEGANOS/VEGETARIOS

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



Salón Biblioteca



Salón Biblioteca

# Manolo León

Sevilla 1986

· JUAN PABLOS ·

## MENÚ "JARDINES DE MURILLO"

### Todo para compartir:

½ ración de jamón ibérico Sanchez Romero  
Croquetas Manolo León (12 Unidades)  
Ensalada verde con melva canutera  
Revuelto de setas con croutons  
Bacalao en tempura con emulsión de ajo  
Lingote de presa ibérica con verduras y patatas

**El precio es de 45,00 € por comensal.** (IVA incluido)

Postre individual  
Bebidas, café e infusiones

## MENÚ "JARDINES DEL ALCAZAR"

### Para compartir:

½ ración de jamón ibérico Sanchez Romero  
Sinfonía de tomates con peras confitadas, burrata  
y reducción de frambuesa  
Croquetas Manolo León  
Salteado de habitas baby con pulpo al toque de menta

### Plato individual (A elegir)

Salmón a la marinera con salteado arroz  
Carrillada ibérica al PX con glaseado de payoyo

**El precio es de 47,00 € por comensal.** (IVA incluido)

Postre individual  
Bebidas, café e infusiones

## MENÚ "JARDINES DE LA BUHAIRA"

### Todo para compartir:

½ ración variada de chacina Iberica  
Ensalada de bacalao confitado, naranja y vinagreta de anchoas  
Croquetas Manolo León  
Revuelto de salmón y ajetes frescos

### Plato individual (A elegir)

Lubina a la bilbaína  
Presa ibérica con verduras al horno y patatas  
Lasaña de verduras con queso payoyo

**El precio es de 49,00 € por comensal.** (IVA incluido)

Postre individual  
Bebidas, café e infusiones

## MENÚ "PARQUE DE M<sup>a</sup> LUISA"

### Para compartir:

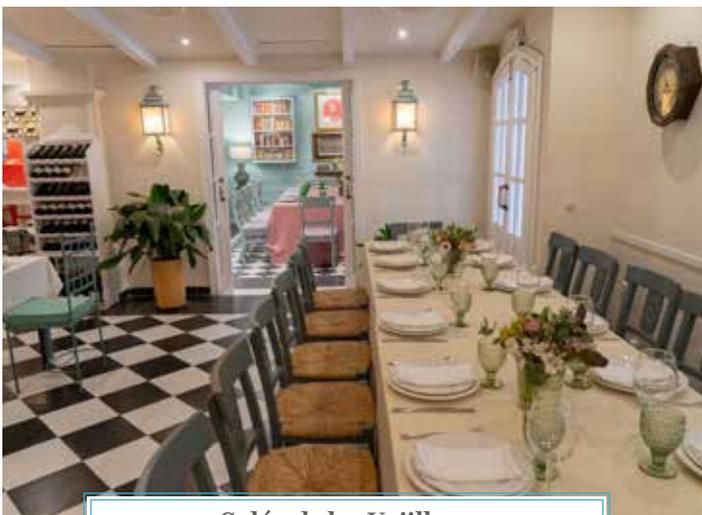
Variado de chacinas ibéricas  
Pan con anchoas del Cantábrico y boquerones  
Ensalada de salmón ahumado con  
perlas de queso de cabra e higos  
Chipirones plancha con patatas y salsa verde

### Plato individual (A elegir)

Arroz marinero  
Solomillo ibérico a la castellana  
Bacalao al horno con glaseado de gambas

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

Postre individual  
Bebidas, café e infusiones



Salón de las Vajillas



Salón de las Vajillas

# Manolo León

Sevilla 1986

· JUAN PABLOS ·

## MENÚ "JARDINES DE LA CARIDAD"

### Todo para compartir:

Ración variada de chacinas Ibéricas  
Ensalada de espinacas baby con queso crujiente, nueces y mango  
Alcachofas crujientes con salmorejo asado y langostinos  
Revuelto Aragonés

### Plato individual (A elegir)

Pochas con almejas y langostinos  
Corvina con emulsión de cebolleta y verduras salteadas  
Lingote de presa ibérica al ras hanout

**El precio es de 55,00 € por comensal.** (IVA incluido)

Postre individual  
Bebidas, café e infusiones

## MENÚ "PARQUE DE LOS PRINCIPES"

### Para compartir:

Tabla de quesos Andaluces  
Milhoja de foie e higos con confituras caseras  
Ajo blanco con vieiras y espárragos blancos  
Croquetas Manolo León

### Plato individual (A elegir)

Arroz señorito  
Solomillo de ternera al foie con verduras plancha  
Lomo de bacalao con almejas al tomillo

**El precio es de 57,00 € por comensal.** (IVA incluido)

Postre individual  
Bebidas, café e infusiones

## MENÚ "JARDINES DE CATALINA DE RIBERA"

### Todo para compartir:

Ración de jamón ibérico  
Tabla de quesos Andaluces

### Primer plato:

Crema de calabaza con foie al toque de lima picante

### A elegir:

Lomo de bacalao al horno con crema de gambas  
Solomillo de ternera con crema de setas

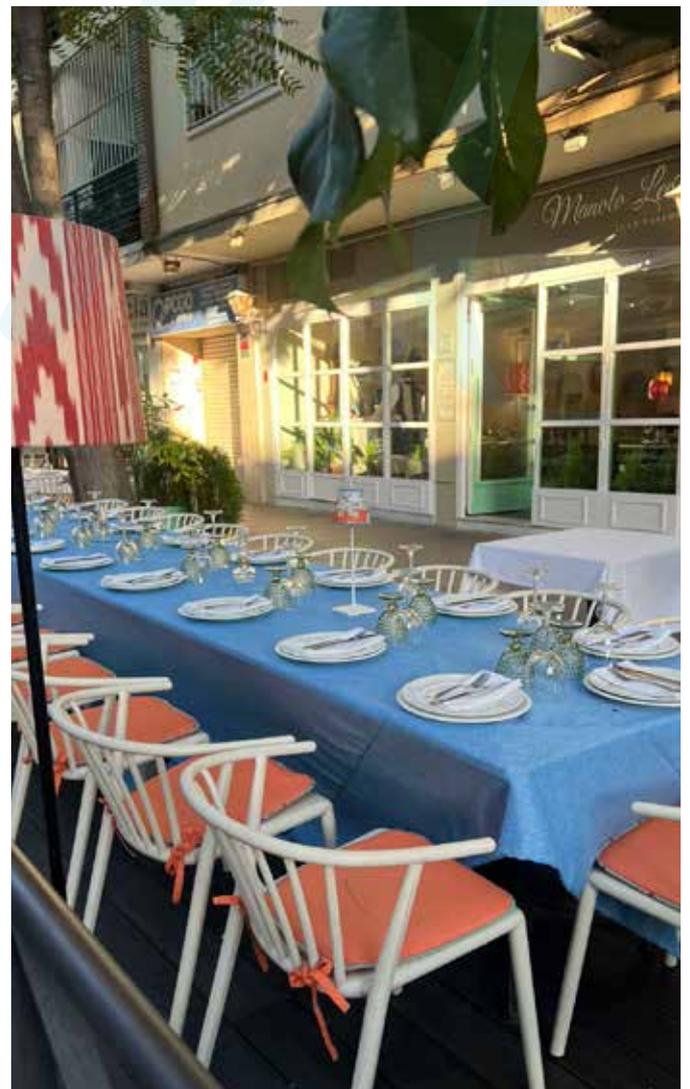
**El precio es de 60,00 € por comensal.** (IVA incluido)

### Postre:

Tarta de queso al horno con helado de frutos del bosque  
Bebidas, café e infusiones



Salón Biblioteca





**MENÚ CÓCTEL “JARDINES DE SEVILLA”**

*Menú mínimo para 20 comensales*

**MESA FRIA**

Ensaladilla de gambas y melva  
 Variado de quesos nacionales  
 Crujiente de pato con salsa de mango  
 Chupito de salmorejo  
 Brocheta de salmón y mozzarella con emulsión de cítricos  
 Pate de la Maison con dulce de zanahorias  
 Pastel de pescado con esferas de salmón  
 Quiche de bacón y espinacas  
 Empanada de atún  
 Taco de tortilla con emulsión de alioli

**APERITIVOS FRIOS**

Macarons de foie con reducción de frambuesas  
 Pionono de mousse de melva con cebolla caramelizada  
 Cono de brandada de bacalao y esferas de aceite  
 Brocheta de mozzarella

**APERITIVOS CALIENTES**

Croquetas Manolo León  
 Chocos fritos de Huelva  
 Merluza al toque de lima  
 Buñuelos de marisco  
 Pintxo de presa ibérica al ras hanout

**CAZUELITA (A elegir)**

Arroz marinero  
 Risotto de boletus  
 Papas guisadas con choco

**MINI PASTELERÍA**

(Trufas, tocino de cielo, tarta de almendras y mousse de mango)

**BEBIDAS**

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

**El precio es de 50,00 € por comensal**  
 (Precio IVA Incluido)

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

**OPCIÓN 1** Menú básico + Café **52,00 €** (Duración 90 minutos)

**OPCIÓN 2** Opción 1+Jamón ibérico Sanchez Romero **59,00 €** (Duración 120 min)

**OPCIÓN 3** Opción 1 + Cazuelita **56,00 €** (Duración 120 minutos)

**OPCIÓN 4** Opción 2 + Cazuelita + Cava **66,00 €** (Duración 130 minutos)



**OPCIONALES CÓCTEL:**

Aperitivos opcionales:

- Rulito de salmón y queso de cabra
- Mousse de roquefort con crujiente de nueces
- Cucharilla de mejillones gelificados
- Rolando de tortilla y anchoas
- Mini rollitos vegetales
- Crujientes de carabineros
- Rolando de tortilla y anchoas

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

**Opciones de ibéricos (Ración para cada 4 personas):**

Jamón Ibérico SRC  
Lomito ibérico  
Variado de ibéricos

**7,00 €/comensal** (IVA incluido)

**6,50 €/comensal** (IVA incluido)

**7,00 €/comensal** (IVA incluido)

**Opciones de Cazuelitas:**

- Pochas con almejas
- Espinacas con garbanzos
- Carrillada ibérica con verduritas
- Papas con chocos
- Risotto con boletus
- Arroz marinero
- Arroz señorito

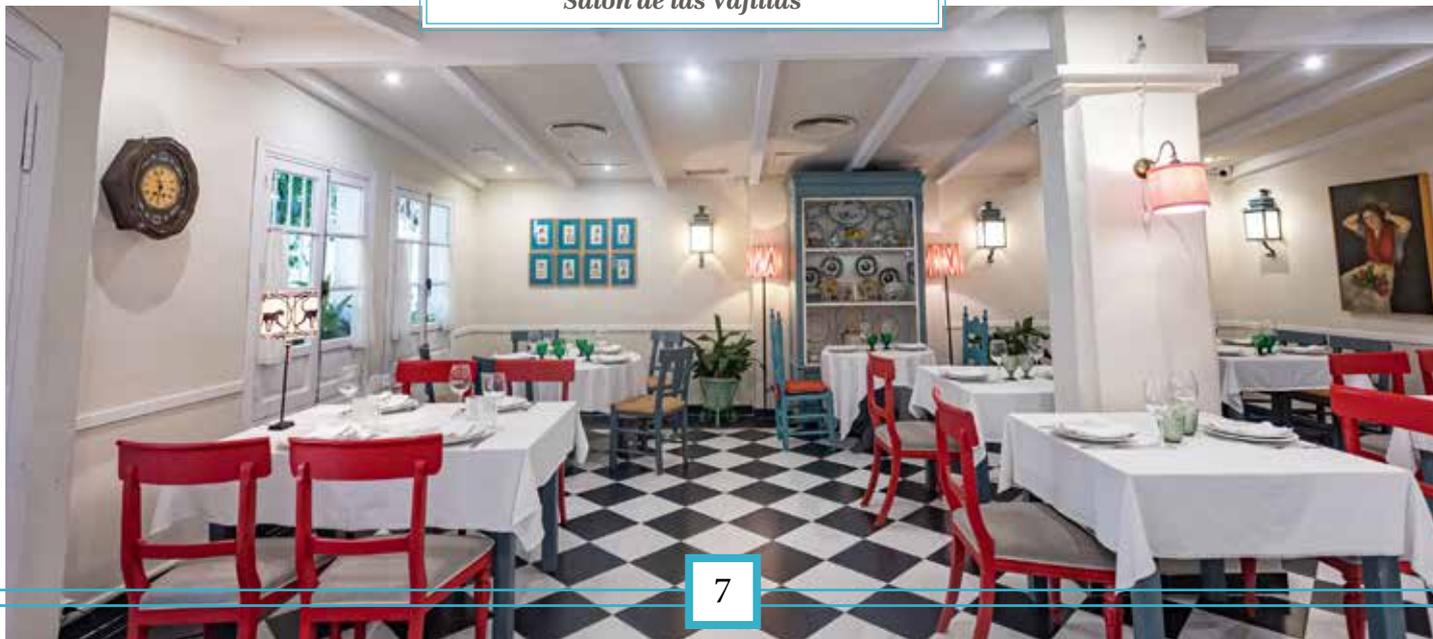
Precio por cada cazuelita adicional

**5,00 €/comensal** (IVA Incluido)

**Opciones Sobremesa:**

Café e infusiones	<b>2,00 €</b>
Sorbete de limón	<b>6,00 €</b>
Copas (no premium)	<b>8,00 €</b>
Botellas (no Premium)	<b>85,00 €</b>
Copa de Cava	<b>3,50 €</b>

**Salón de las Vajillas**



# Manolo León

Sevilla 1986

· JUAN PABLOS ·

## MENÚ INFANTIL

### Para compartir:

Pan con jamón ibérico  
Croquetas Manolo León (8 Unidades)

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

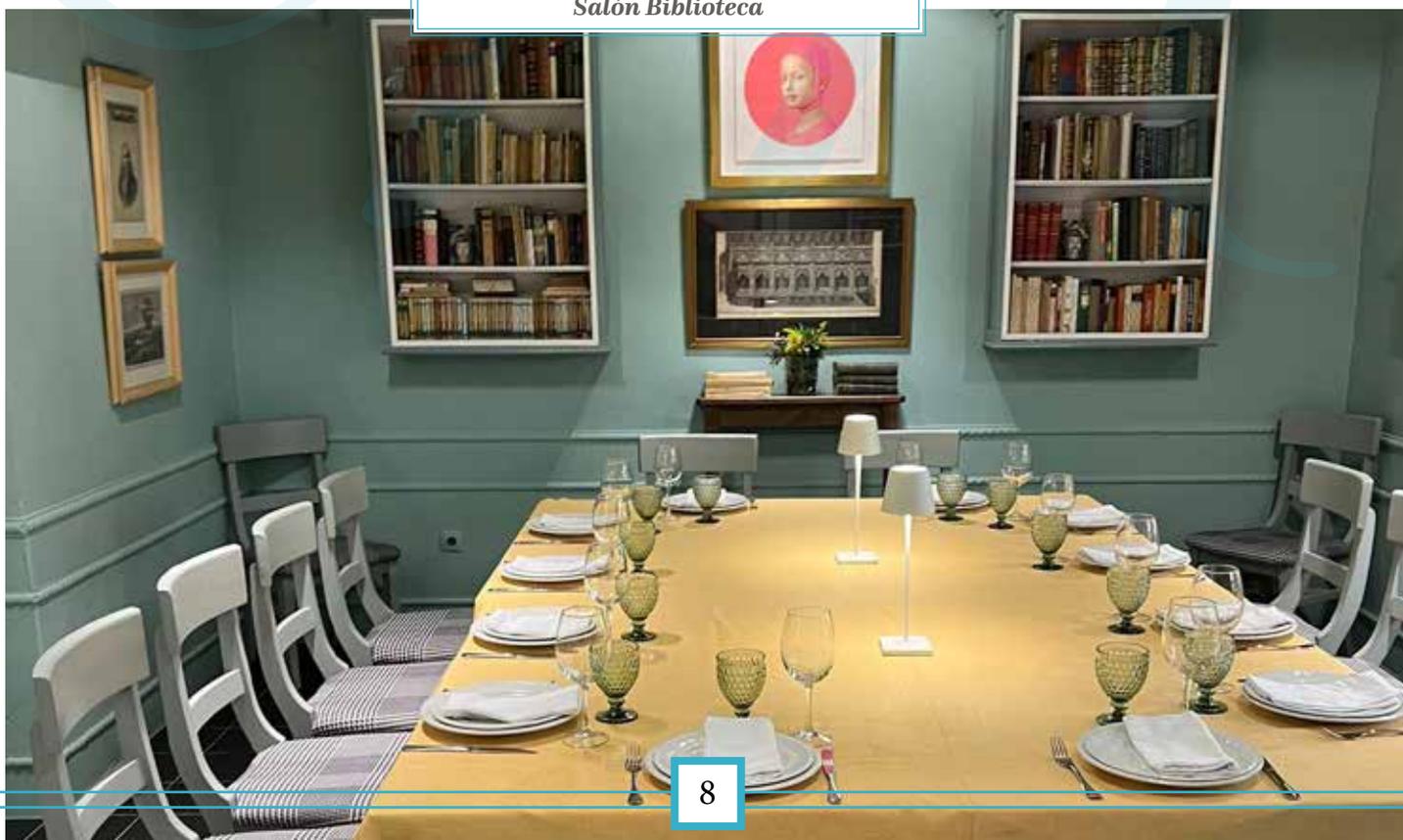
Filetitos de ternera empanados con patatas fritas  
Filetitos de ternera a la plancha con patatas fritas  
Hamburguesa de buey con patatas fritas  
Presa ibérica a la plancha con patatas fritas  
Pechuguitas de pollo empanados con patatas fritas

Postre: Tarta de chocolate

Bebidas: Refrescos, zumos y agua.

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

### Salón Biblioteca



# Manolo León

Sevilla 1986

· JUAN PABLOS ·

Tenemos a su disposición menús veganos / vegetarianos, solicítelos.  
Todas las alergias e intolerancias deberán ser indicadas con antelación al evento.

**SOBREMESA: COPAS 8,00 € Y BOTELLAS 85,00 € (NO PREMIUM).  
REFRESCOS Y SERVICIO DE CAMARERO INCLUIDOS.**

Precios IVA Incluido

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

Válido del 1 de Septiembre del 2024 hasta el 31 de Enero de 2025

## POLÍTICA 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](mailto:administracion@manololeon.com)

+ 34 954637130

## COMUNIONES

Para estos eventos, **el número de comensales adultos y niños irán 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

## EXCLUSIVIDADES

- BIBLIOTECA: **500 €** de consumo mínimo (Iva incluido)
- VAJILLAS: **1200 €** de consumo mínimo (Iva incluido)
- GITANAS + PORCHE: **2.000 €** de consumo mínimo (Iva incluido)
- TERRAZA: **1.300 €** de consumo mínimo (Iva incluido)
- RESTAURANTE EN EXCLUSIVIDAD: **5.000 €** de consumo mínimo (Iva incluido)

## ESPACIOS BAR MANOLO LEON

**BIBLIOTECA:** Tiene una capacidad máxima de 22 comensales sentados y 24 comensales tipo cóctel.

**VAJILLAS:** Tiene una capacidad máxima de 40 comensales sentados y 45 comensales tipo cóctel.

**GITANAS + PORCHE:** Con una capacidad máxima de 60 comensales sentados y 70 comensales tipo cóctel.

**TERRAZA:** Puede acoger a 30/35 comensales sentados, no permitido cóctel.

# Manolo León

Sevilla 1986

·JUAN PABLOS·



**MANOLO LEÓN EN EL PORVENIR DESDE HACE 30 AÑOS**

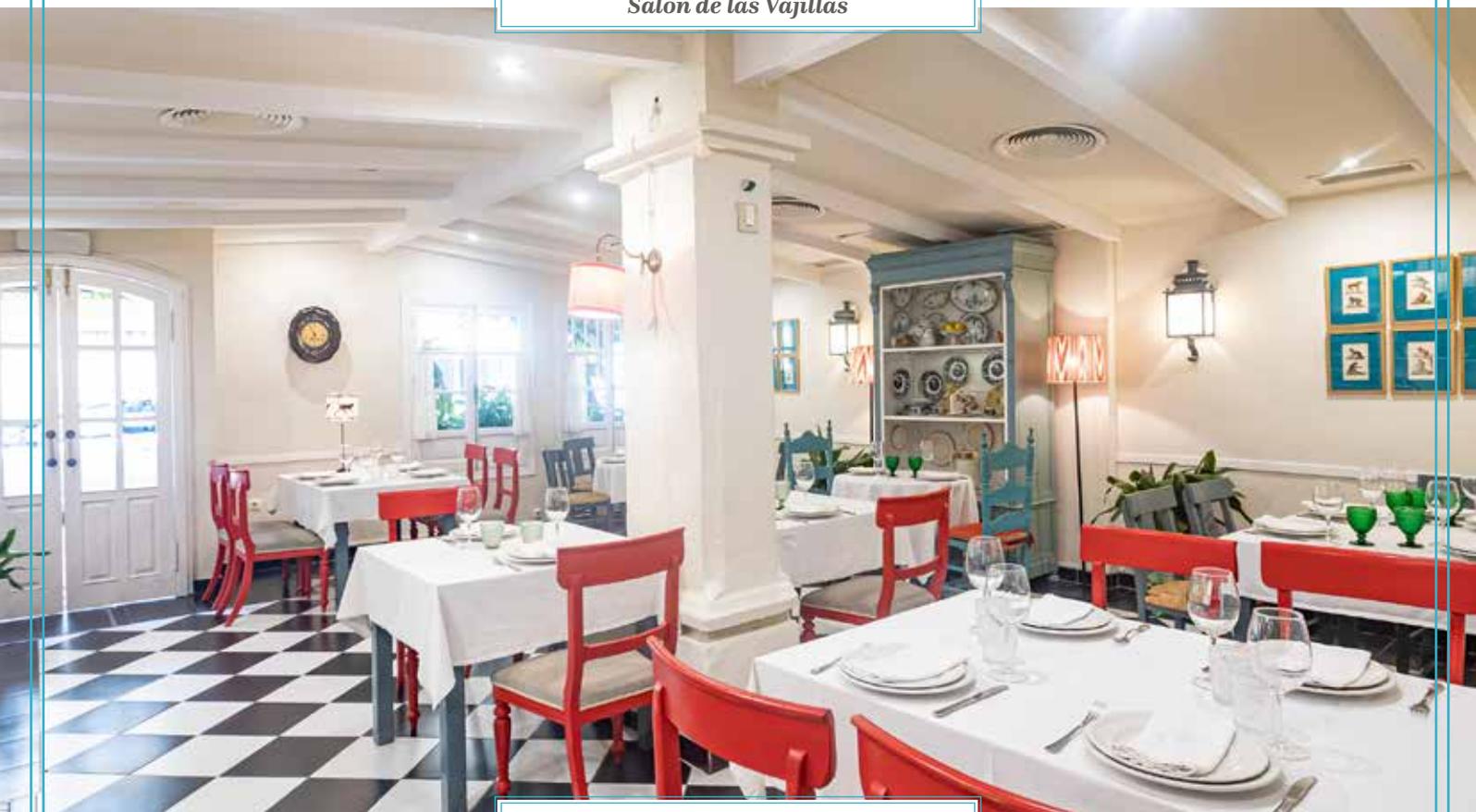


# Manolo León

Sevilla 1986

· JUAN PABLOS ·

Salón de las Vajillas



Terraza



# Manolo León

· JUAN PABLOS ·



## Manolo León

Sevilla 1986

· JUAN PABLOS ·



[manololeon.com](http://manololeon.com)

Septiembre 2024