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).

Válido del 20 de julio del 2023 hasta el 30 de junio de 2024

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.**

3 **Para reservar un evento será necesario el 20% de deposito 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 laborables 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

Rutas del Vino

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*** (25minutos)

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

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

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
Merluza en tempura con emulsión de ajo
Presa ibérica con verduras y patatas

El precio es de 43,00 € 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 burrata y emulsión de pesto
Croquetas Manolo León
Revuelto de salmón y ajetes frescos

Plato individual (A elegir)
Lubina a la marinera
Carrillada ibérica al PX con parmentier trufado
Presa ibérica con patatas y verduras plancha

El precio es de 46,00 € por comensal. (IVA incluido)

Postre individual
Bebidas, café e infusiones

MENÚ "JARDINES DE LA BUHAIRA"

Todo para compartir:
½ ración variada de chacina Iberica
Escalivada con bacalao confitado y sabayón de lima
Croquetas Manolo León
Pulpo con habitas baby al toque de menta

Plato individual (A elegir)
Corvina con ajos crujientes y langostinos
Presa ibérica con verduras al horno y patatas
Risotto de boletus con foie

El precio es de 48,00 € por comensal. (IVA incluido)

Postre individual
Bebidas, café e infusiones

MENÚ "PARQUE DE Mª LUISA"

Para compartir:
Variado de chacinas ibéricas
Pan con anchoas del Cantábrico y boquerones
Ensalada de lollo Rosso con presa ibérica y frutos rojos
Chipirones plancha con patatas y salsa verde

Plato individual (A elegir)
Arroz marinero
Solomillo ibérico a la mostaza
Bacalao al horno conn crema de gambas
Bacalao al horno con patatas al horno

El precio es de 51,00 € 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 pulpo con patatas ratte, rúcula
y emulsión de cebolleta y lima
Alcachofas crujientes con salmorejo asado y langostinos
Tacos de merluza fritos con emulsión de ajo

Plato individual (A elegir)
Pochas con almejas y langostinos
Pargo a la bilbaína
Lingote de presa ibérica al ras hanout

El precio es de 54,00 € 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
Migas marineras con vieiras y espárragos blancos
Croquetas Manolo León

Plato individual (A elegir)
Arroz señorito
Solomillo de ternera al foie con verduras plancha
Lomo de corvina con almejas al azafrán

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

Postre individual
Bebidas, café e infusiones

Salón Biblioteca

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

Manolo León
Sevilla 1986
·JUAN PABLOS·

MENÚ CÓCTEL "JARDINES DE SEVILLA"

Menú mínimo para 20 comensales

MESA FRIA

Ensaladilla de gambas
Variado de quesos nacionales
Tartar de buey con nido de patata
Chupito de gazpacho
Sashimi de salmón con emulsión de cítricos
Pate de la Maison con dulce de berenjena
Pastel de pescado con esferas de salmón
Quiche de bacon y queso
Empanada de atún

APERITIVOS FRIOS

Macarons de foie con reducción de frambuesa
Pionono de mousse de melva c/ cebolla caramelizada
Brandada de bacalao sobre blinis
Cucharilla de berberechos a la lima

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas Manolo Leon
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

MINI PASTELERÍA

(Trufas, tocinillo 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 48 ,00 € por comensal

(Precio IVA Incluido)

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

OPCIÓN 1 **Menú básico + Café 50,00 €** *(Duración 90 minutos)*

OPCIÓN 2 **Opción 1+Jamón ibérico Sanchez Romero 57,00 €** *(Duración 120 min)*

OPCIÓN 3 **Opción 1 + Cazuelita 54,00 €** *(Duración 120 minutos)*

OPCIÓN 4 **Opción 2 + Cazuelita + Cava 64,00 €** *(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 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
- Carrillada ibérica con verduritas
- Papas con chocos
- Risotto con boletus
- Arroz marinero
- Arroz señorito

Precio por cada cazuelita adicional
4,00 €/comensal (IVA Incluido)

Opciones Sobremesa:

Café e infusiones	*2,00 €*
Sorbete de limón	*5,50 €*
Copas (no premium)	*8,00 €*
Botellas (no Premium)	*85,00 €*
Copa de Cava	*3,50 €*

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

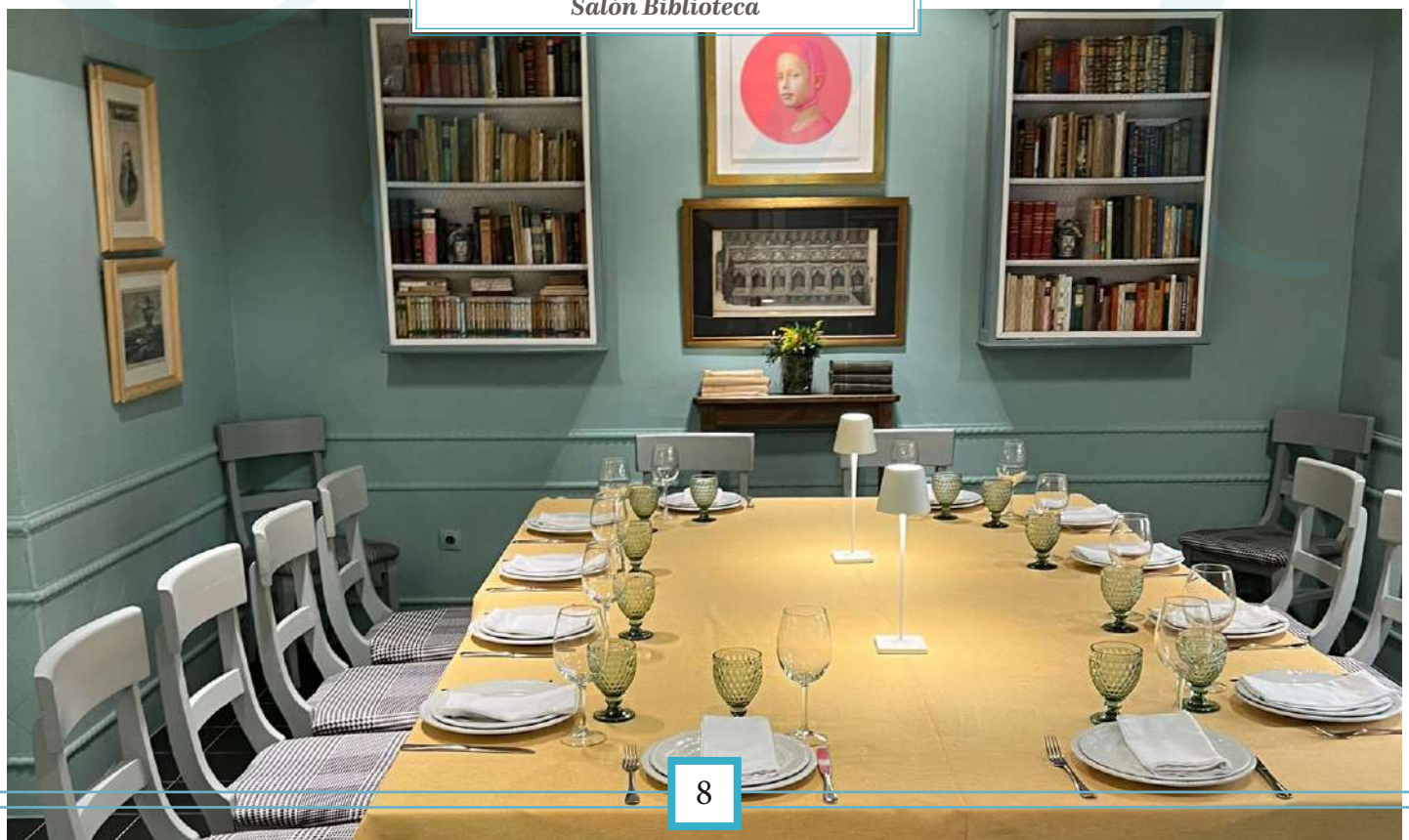
Postre: Tarta de chocolate

Bebidas: Refrescos, zumos y agua.

El precio es de 25,00 € por comensal. (IVA incluido)

El plato principal debe elegirse con antelación al evento.

Salón Biblioteca



Manolo León
Sevilla 1986
·JUAN PABLOS·

Tenemos a su disposicion menus veganos / vegetarianos , solicitenlo.
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 20 de julio del 2023 hasta el 30 de junio de 2024

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

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

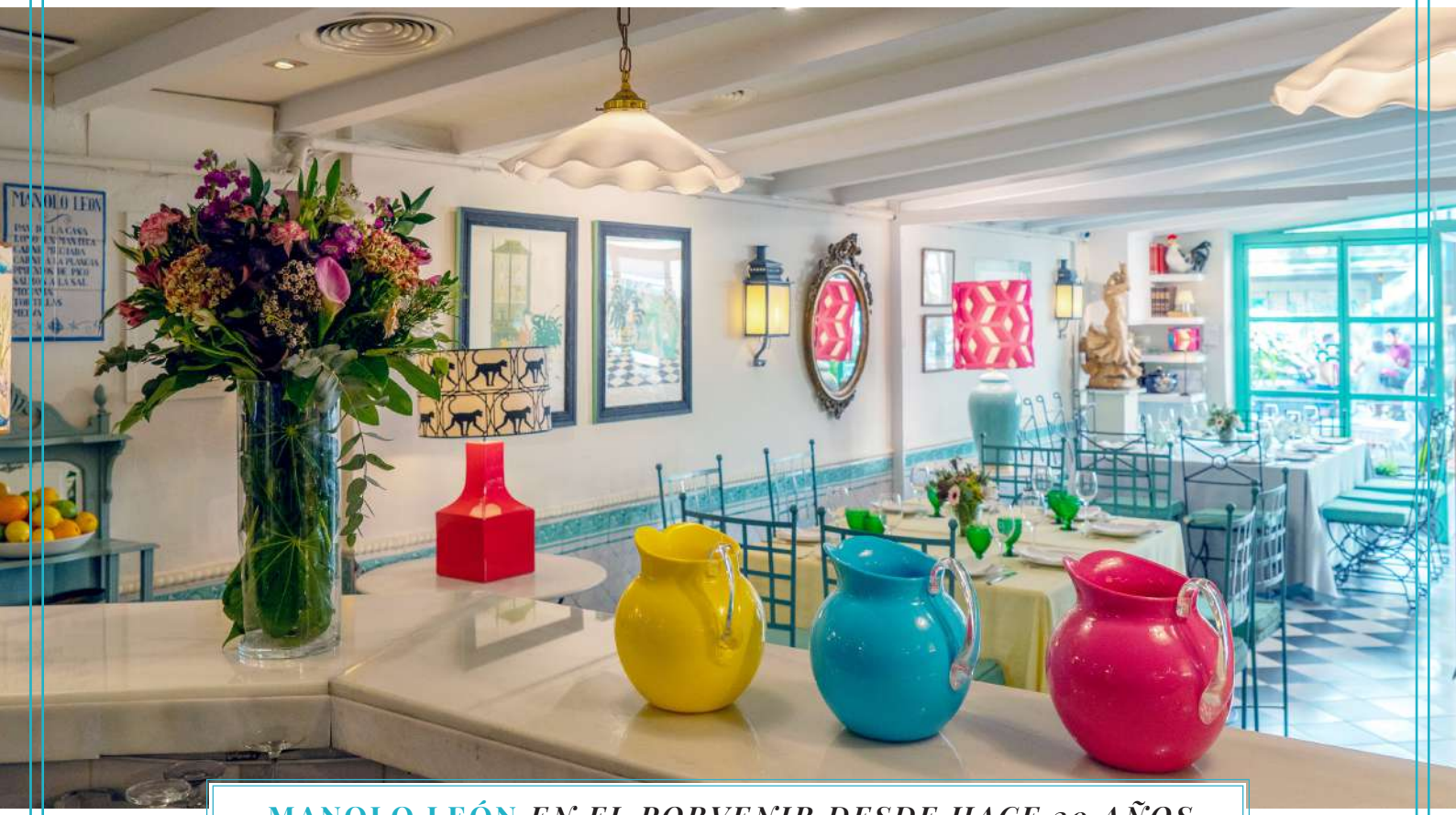
EXCLUSIVIDADES

- BIBLIOTECA: *500 €*
- VAJILLAS: *1200 €*
- GITANAS + PORCHE: *2.000 €*
- TERRAZA: *1.300 €*
- RESTAURANTE EN EXCLUSIVIDAD: *5.000 €*

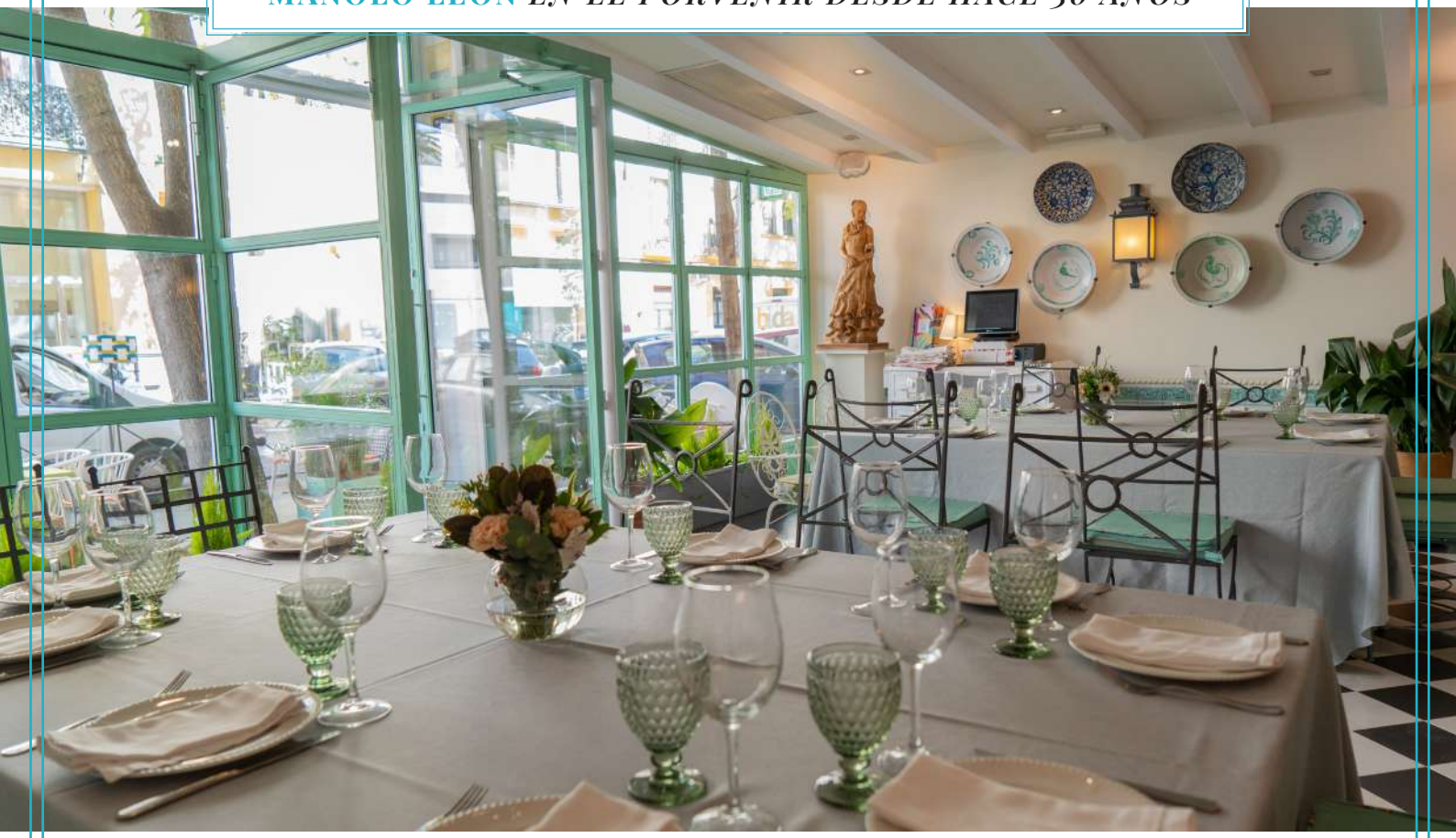
Manolo León

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

Sevilla 1986

·JUAN PABLOS·

manololeon.com

Enero 2024