



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 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 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 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



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)

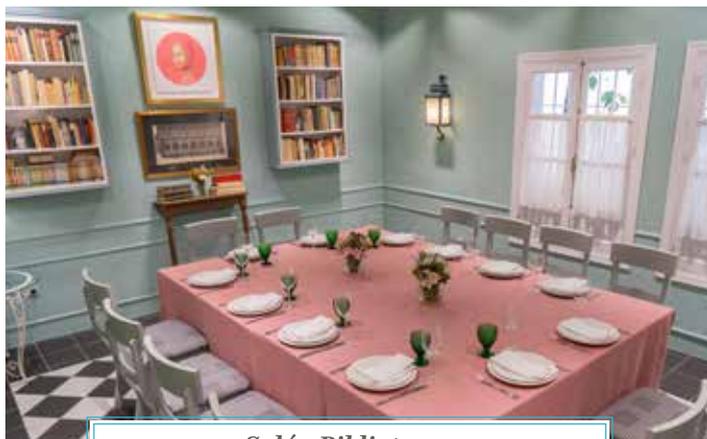
APERITIVO DE BIENVENIDA **(6 Aperitivos + Bebidas) 15,00 €/COMENSAL** (35 minutos)

LISTADO DE APERITIVOS A ELEGIR:

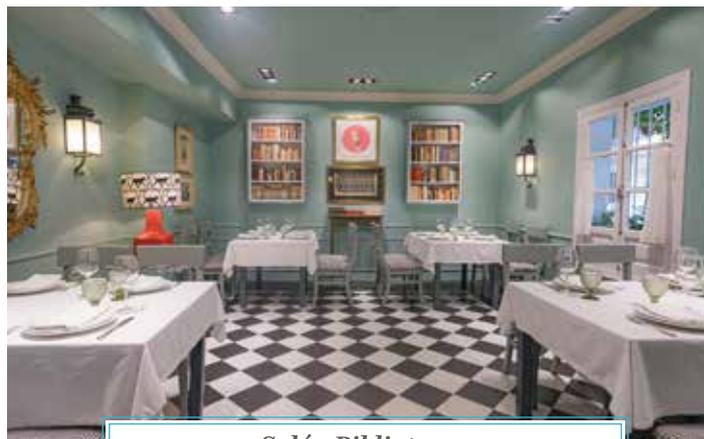
- Dados de queso y anchoas
- Pionono de mousse de melva con cebolla caramelizada
- Cucharilla de mejillones gelificados
- Rollito vegetal
- Saquito de gambas alioli
- Taquito de foie con dulce de zanahoria
- Pionono de salmón con mouse de alcaparras
- Chocos fritos

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^a LUISA"

Para compartir:

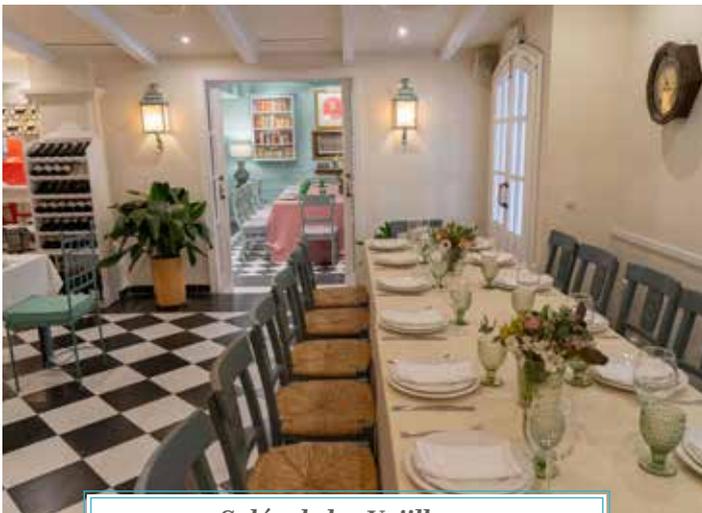
Variado de chacinas ibéricas
Pan con anchoas del Cantábrico y boquerones
Ensalada de salmón ahumado con
perlas de queso de cabra e higos
Chipirones plancha con patatas y salsa verde

Plato individual (A elegir)

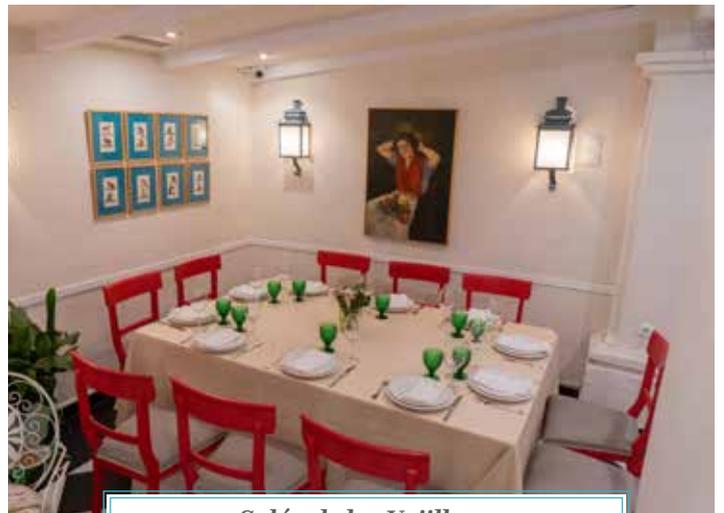
Arroz marinero
Solomillo ibérico a la castellana
Bacalao al horno con glaseado de gambas

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

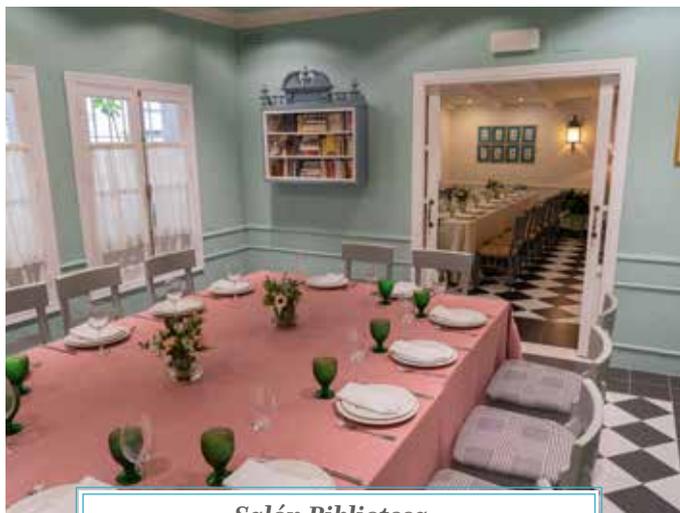
A elegir:

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



Manolo León

Sevilla 1986

· JUAN PABLOS ·

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)

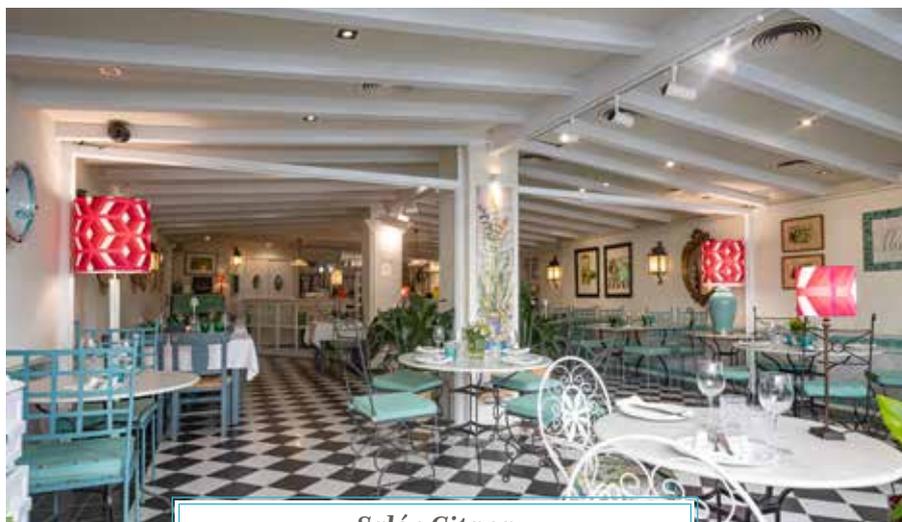
Pulpo a la parrilla con patatas violeta
Tartar de salmón

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



Salón Gitana



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, 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 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

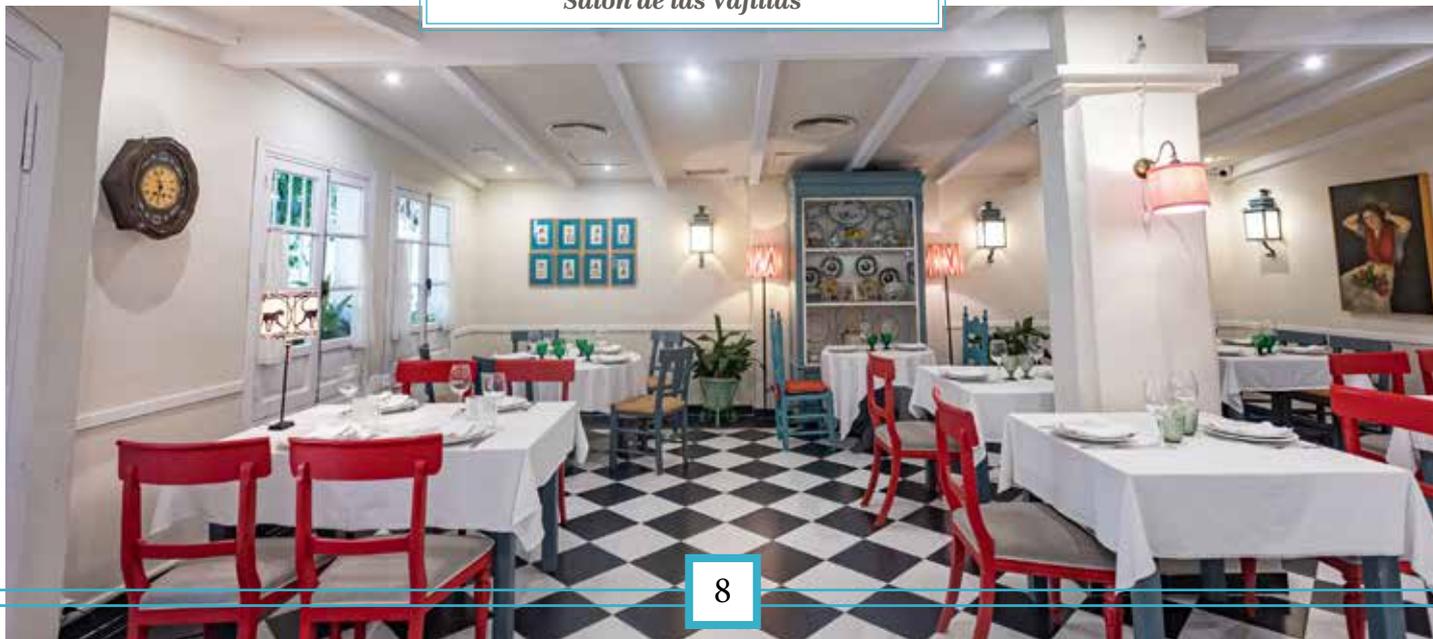
Precio por cada cazuelita adicional

5,00 €/comensal (IVA Incluido)

Opciones Sobremesa:

Café e infusiones	2,00 €
Sorbete de limón	6,00 €
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)

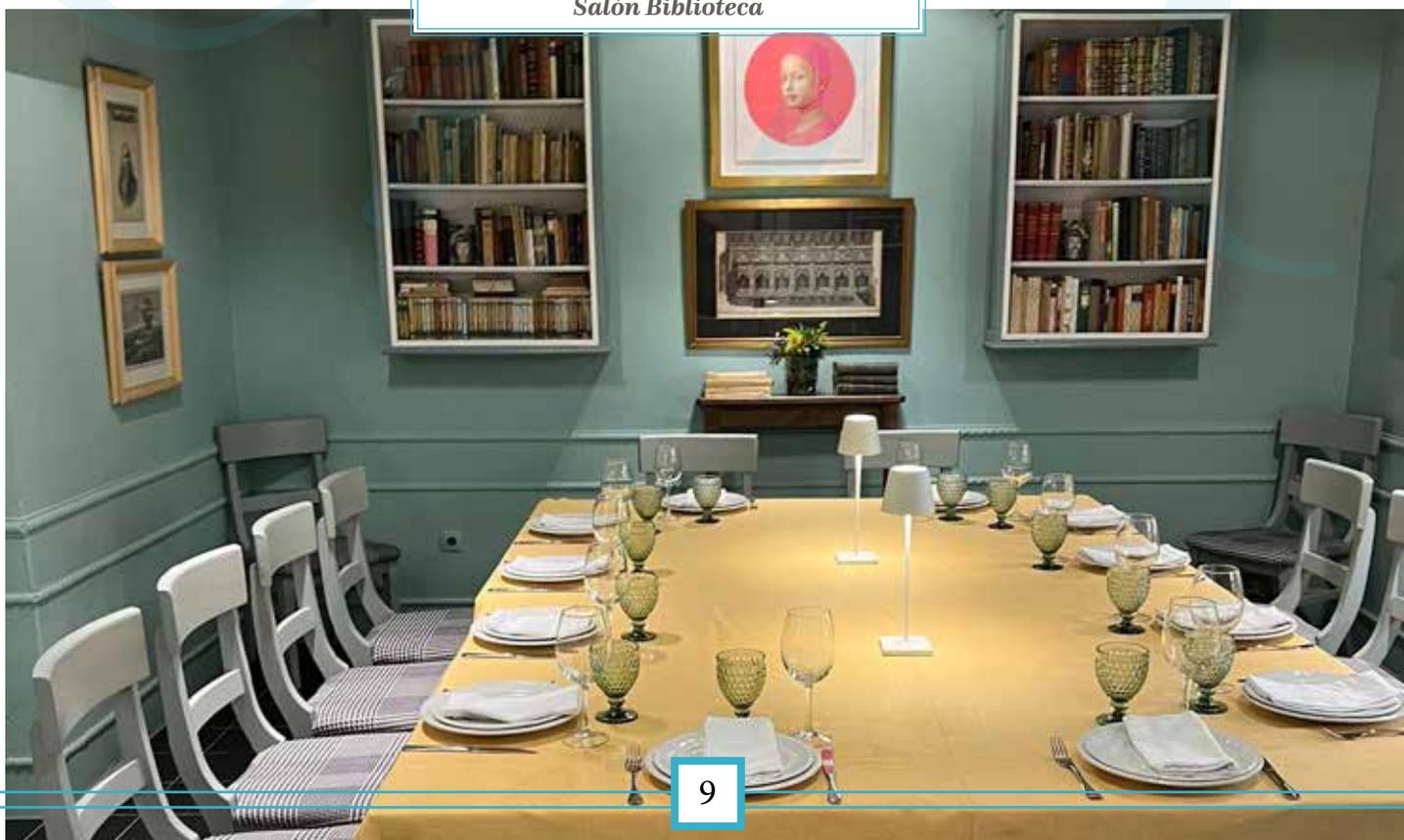
Filetitos de ternera empanados con patatas fritas
Filetitos de ternera a la plancha con patatas fritas
Hamburguesa de buey con patatas fritas
Presa ibérica a la plancha con patatas fritas
Pechuguitas de pollo empanados con patatas fritas

Postre: Tarta de chocolate

Bebidas: Refrescos, zumos y agua.

El precio es de 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 01 de Enero de 2025 al 30 de Junio 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

+ 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

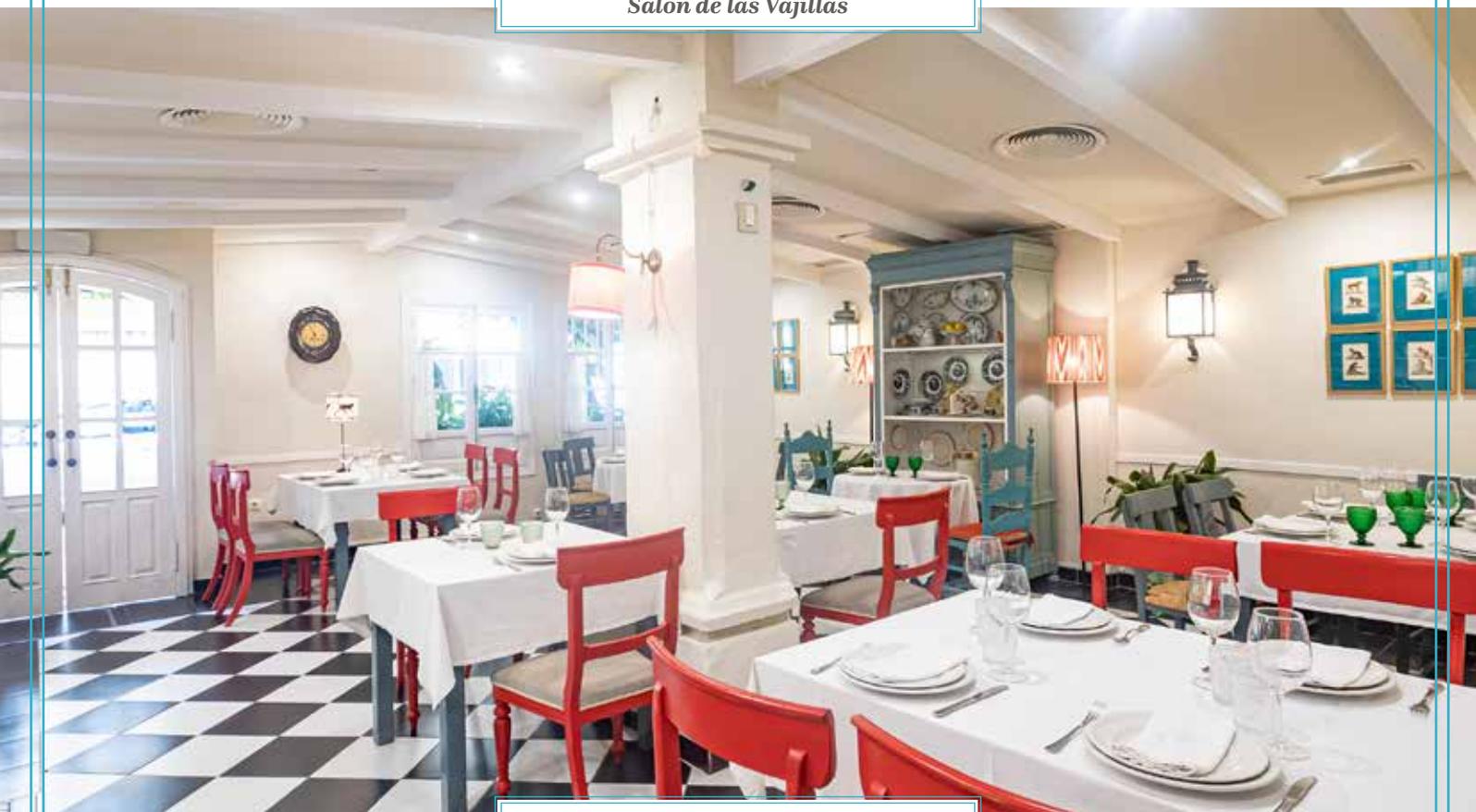


Manolo León

Sevilla 1986

· JUAN PABLOS ·

Salón de las Vajillas



Terraza



Manolo León

· JUAN PABLOS ·



Manolo León
Sevilla 1986
· JUAN PABLOS ·

manololeon.com