

# Bar Manolo León

## · HAM AND IBERIAN PORK PRODUCTS ·

	Half ration	Ration
• Iberian ham SRC (Serving 100 grs, ½ serving 60 grs)	19,00€	27,00€
• Iberian lomito (Serving 100 grs, ½ serving 60 grs)	18,00€	25,00€
• Caña de lomo (Serving 100 grs, ½ serving 60 grs)	19,00€	26,00€
• Iberian salchichon (Serving 100 grs, ½ serving 60 grs)	9,00€	13,00€
• Assorted iberian pork products (Serving 120 grs, ½ serving 80 grs)	17,00€	26,00€
• Bread with ham and tomato and olive oil		14,00€

## · CHEESE ·

	Half ration	Ration
• Manchego cheese (Serving 120 grs, ½ serving 80 grs)	12,00€	17,00€
• Andalusian goat cheese board		20,00€

## · SALADS ·

• Green salad with melva canutera		15,00€
• Avocado, prawn and pink sauce salad		18,00€
• Garden tomatoes with melva canutera and onion slices		17,50€
• Roasted pear salad with burrata and raspberry and walnut vinaigrette		21,00€
• Baby spinach salad, crispy cheese walnuts and mango		21,00€
• Confit cod, orange and black olive salad		22,00€

## · COLD DISHES ·

	Half ration	Ration
• Bread with Cantabrian anchovies		17,00€
• Salmorejo with boiled egg and ham taquitos		14,00€
• Salmon tatakoy on slices of asparagus and pistachios		19,50€
• Foie millefeuille with fig jam with homemade jam		22,00€
• Prawn salad	7,00€	12,00€
• Corvina and prawn ceviche with tender sprouts and candied cherry tomatoes		21,50€
• Malaga ajoblanco soup with marinated salmon and fruit brunoise		22,00€
• Huelva prawns and shrimps		Por encargo

## · WARM DISHES ·

	Half ration	Ration
• Manolo León croquettes chicken and ham (8 / 12 units)	13,00€	16,00€
• Crispy artichokes with roasted salmorejo and prawns		19,50€
• Aragonese scrambled eggs (potatoes, zucchini, green pepper, onion and ham)	13,50€	17,00€
• Grilled octopus on potato parmentier		23,00€
• Grilled scallops with ajoblanco soup orange segments and baby beans		21,50€
• Soy tuna dice with sauté rice (Approximately 240 grs)		22,50€
• Grilled baby cuttlefish with arrugá potatoes and green sauce		18,50€
• Fried cod dice with garlic and lime emulsion		19,50€

Ask for the recommendations of the day | VAT included

Bread, snack and appetizer service €1,50 per person

## · STEWS ·

• Farm beans with cheeks	18,00€
• Pochas with clams and prawns	19,50€
• Seasonal vegetable wok, with sesame oil and ham chips	18,00€
• Bull tail in sauce	19,50€
• Papardelle a la marinera	20,00€
• Rice with boletus and iberian pork loin with thyme aroma	22,00€
• Vegetable and payoyo cheese lasagna with vegetable noodles	18,50€

Consult our menu of stew suggestions

## · FISH ·

• Cod with steamed potatoes and baby beans with a touch of mint (Serving 240grs approx)	22,50€
• Salmon with sauté rice and citrus reduction (Serving 240grs approx)	19,50€
• Bass with candied cherry tomatoes and olive tapenade (Racion 240gr aprox)	22,50€
• Grilled corvina with fresh onion and prawn emulsion (Racion 240gr aprox)	19,50€
• Grilled turbot	PSM

Consult our menu of fish suggestions

## · PROCESSED MEATS ·

• Beef sirloin with foie (Approximately 280 grs)	25,50€
• Castellana-style iberian pork sirloin	22,00€
• Boneless lamb shin with reduced juice	23,00€
• Ras el hanout Iberian pork loin	20,00€
• Pedro Ximenez carrillada with vegetables	18,50€
• Piglet at low temperature	23,00€

## · GRILLED MEATS ·

• Iberian pork loin (Serving 300 grs)	24,50€
• Beef sirloin (Serving 300 grs)	27,00€
• Argentine steer (Serving 300 grs)	24,00€
• Lamb chops (8 units)	23,00€

All grilled meats will be served with roasted vegetables and French fries

## · VEGANS AND VEGETARIANS ·

• Vegan salmorejo	10,50€
• Artichokes with roasted salmorejo	18,00€
• Vegetable and payoyo cheese lasagna	18,00€
• Vegetarian Aragonese scrambled eggs	13,00€
• Malaga ajoblanco soup	12,50€
• Chickpea stew with mushrooms	18,50€
• Pochas with carrot and zucchini	17,00€

## · CHILDREN MENU ·

• Children croquettes (6 Units)	9,00€
• Breaded chicken with fries (180gr)	13,90€
• Iberian pork loin with fries	12,50€
• Fried eggs with fries and chistorra	16,00€
• Noodles with tomato and cheese	12,00€

## · ALLERGENS ·

Gluten	Eggs	Crustacean	Molluscs
Peanuts	Soy	Milk	Tree nuts
Fish	Sulphur dioxide	Celery, mustard, sesame, mushrooms and lupins	

Request more information to our staff, thanks



· VINOS ·

*Manolo León*

Sevilla 1986

· JUAN PABLOS ·

Nuestras  
*Denominaciones de Origen*

· VINÍCOLAS DE ESPAÑA ·



## · ESPUMOSOS & CHAMPAGNES ·



### Lume Brut Nature

Bodegas Contreras Ruiz

D.O. Condado de Huelva | Uvas: Zalema

Botella. 20,00 €

Copa. 3,80 €



### De Nit Rosé Extra Brut

Bodegas Raventós i Blanc

Zona Conca del riu Anoia | Uvas: Xareló, Macabeo, Parellada y Monastrel

32,00 €

37cl. 22,00 €



### Cinta Púrpura Brut

Bodegas Juvé & Camps

D.O. Cava | Uvas: Macabeo, Xareló y Parellada

26,00 €

37cl. 16,00 €



### Rva. de la Familia Brut Nature

Bodegas Juvé & Camps

D.O. Cava | Uvas: Macabeo, Xareló y Parellada

34,00 €



### Moët & Chandon Brut Imperial

Bodegas Moët & Chandon

Zona Champagne/ Francia | Uvas: Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir

82,00 €

37cl. 58,00 €



## · ROSADOS ·



### Baigorri (Recomendación de la casa)

Bodegas Granbazán

D.O. Rioja | Uvas: Tempranillo y Garnacha

Copa. 3,80 €

Botella. 20,00 €



### Arzuaga Rosae

Bodegas Arzuaga Navarro

D.O. Ribera del Duero | Uvas: Tempranillo

22,00 €



### A de Arínzano

Bodegas Señorío de Arínzano

Zona: Pago de Arínzano - Navarra | Uvas: Tempranillo

26,00 €



· BLANCOS ·

D.O. Rueda



**K-Naia (Recomendación casa)**

Bodegas Naia

D.O. Rueda | Uvas: Verdejo y Sauvignon Blanc

Botella. 20,00 €  
Copa. 3,80 €



**Aura vendimia nocturna**

Bodegas Lan

D.O. Rueda | Uvas: Verdejo

Botella. 20,00 €  
Copa. 3,80 €



**Castillo de Miraflores Semidulce**

Bodegas José Estévez

D.O. Rueda | Uvas: Verdejo

Botella. 20,00 €  
Copa. 3,80 €



**S-Naia**

Bodegas Naia

D.O. Rueda | Uvas: Sauvignon blanc

22,00 €



**Carrasviñas F.B.**

Bodegas Félix Cachazo

D.O. Rueda | Uvas: Verdejo

22,00 €



**Naidades**

Bodegas Naia

D.O. Rueda | Uvas: Verdejo | 7 meses sobre lías en barrica de roble francés

40,00 €

· BLANCOS ·

D.O. Rías Baixas



**Nora(Recomendación casa)**

Bodegas Nora

D.O. Rías Baixas | Uvas: Albariño

Botella. 22,00 €  
Copa. 3,80 €



**Sin Palabras**

Bodega Castro Brey

D.O. Rías Baixas | Uvas: Albariño

Botella. 22,00 €  
Copa. 3,80 €



**Santiago Ruiz**

Bodegas Santiago Ruiz

D.O. Rías Baixas | Uvas: Albariño, Loureiro, Treixadura, Godello y Caiño Blanco

28,00 €



**Pazo Barrantes**

Bodegas Marqués de Murrieta

D.O. Rías Baixas | Uvas: Albariño | Crianza: 8 meses de crianza sobre lías

62,00 €



· BLANCOS ·

Otras zonas



**Sommos**

Bodegas Sommos  
D.O. Somontano | Uvas: Gewürztraminer

22,00 €



**Quintaluna**

Bodegas Ossian  
V.T. Castilla y León | Uvas: Verdejo

30,00 €



**JAG Godello Viñas Viejas**

Bodegas José Antonio García Viticultor  
D.O. Bierzo | Uvas: Godello | Crianza: 12 meses en barrica de velo biológico

34,00 €



**El Paraguas Atlántico**

Bodegas El Paraguas  
D.O. Ribeiro | Uvas: Treixadura, Godello y Albariño | Crianza: 3 meses en roble francés

36,00 €



**Rioja Vega Tempranillo Reserva**

Bodegas Rioja Vega  
D.O. Rioja | Uvas: Tempranillo | Crianza: 5 meses sobre lías,  
14 meses roble francés y 10 meses en botella

64,00 €

· BLANCOS ·

Andaluces



**Soplaitas**

Bodegas Colonias de Galeón  
V.T. Sierra Norte de Sevilla | Uvas: Chardonnay y Viogner

Botella. 20,00 €  
Copa. 3,80 €



**Lovelía**

Bodegas Calvente  
V.T. Los Guájares (Granada) | Uvas: Moscatel de Alejandría

Botella. 20,00 €  
Copa. 3,80 €



**Ojo de Gallo**

Bodegas José Estévez  
V.T. Tierra de Cádiz | Uvas: Palomino Fino

24,00 €



**Silente**

Bodegas Colonias de Galeón  
V.T. Sierra Norte de Sevilla | Uvas: Viogner

22,00 €



**Cristina Calvache**

Bodegas Cristina Calvache  
V.T. Ribera de Andarax | Uvas: Jaén Blanca

28,00 €

· TINTOS ·

Andaluces



**Pinchaperas**

Bodegas Colonias de Galeón

V.T. Sierra Norte de Sevilla | Tempranillo, Bobal y Syrah | 5 meses en roble francés

Botella. 20,00 €

Copa. 3,80 €



**Garum**

Bodegas Luis Pérez

V.T. Tierra de Cádiz (Sanlúcar de Barrameda) | Uvas: Merlot, Syrah y Petit Verdot  
Crianza: 12 meses en roble francés y americano

22,00 €



**Tetas de la Sacristana**

Bodegas Tetas de la Sacristana

V.T. Laujar - Alpujarra (Almería) | Uvas: Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot y Syrah | Crianza: 12 meses en roble francés y americano

22,00 €



**Zaranda Viejo Francés**

Bodegas Tierra Savia

V.T. Sierra Norte de Sevilla | Uvas: Tempranillo | Crianza: 15 meses en roble francés y 5 meses en tinajas

24,00 €



**Señorío de Nevada Plata**

Bodegas Señorío de Nevada

D.O.P. Vino de Calidad de Granada | Uvas: Syrah, Garnacha y Petit Verdot  
Crianza: 12 meses en roble francés y americano

24,00 €



**ARX**

Bodegas Tesalia

V.T. Cádiz | Uvas: Syrah, Tintilla de Rota, Petit Verdot y Cabernet Sauvignon |  
Crianza: 12 meses en roble francés

28,00 €

· TINTOS ·

D.O. Rioja



**Rioja Vega Crianza (Recomendación de la casa)**

Bodegas Rioja Vega

Uvas: Tempranillo, Mazuelo y Garnacha | Crianza: 12 meses en roble francés y americano

Botella. 20,00 €

Copa. 3,80 €



**Azpilicueta Crianza**

Bodegas Azpilicueta

Uvas: Tempranillo, Mazuelo y Graciano | Crianza: 12 meses en roble francés y americano

Botella. 20,00 €

Copa. 3,80 €



**Izadi Crianza**

Bodegas Izadi

Uvas: Tempranillo | Crianza: 14 meses en roble francés y americano

20,00 €



**Rioja Vega Edición Limitada**

Bodegas Rioja Vega

Uvas: Tempranillo, Garnacha y Mazuelo | Crianza: 18 meses en roble francés y americano

24,00 €





### Baigorri

Bodegas Granbazán

Uvas: *Tempranillo y Garnacha* | Crianza: 14 meses en roble francés y americano

24,00 €



### La Mateo

Bodegas D. Mateo

Uvas: *Tempranillo* | Crianza: 12 meses en roble francés y americano

36,00 €

## · TINTOS ·

## Tintos D.O. Ribera del Duero



### Arrocal 9 meses (Recomendación de la casa)

Bodegas Arrocal

Uvas: *Tinto Fino* | Crianza: 9 meses en roble francés y americano

Botella. 20,00 €

Copa. 3,80 €



### Bela Roble

Bodegas Cune

Uvas: *Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot*

Crianza: 9 meses en roble francés y americano

Botella. 20,00 €

Copa. 3,80 €



### López Cristóbal Roble

Bodegas López Cristóbal

Uvas: *Tinto Fino* | Crianza: 3 meses en roble francés y americano

24,00 €



### Carramimbre Crianza

Bodegas Pingón

Uvas: *Tinto Fino y Cabernet Sauvignon* | Crianza: 12 meses en roble francés y americano

26,00 €



### Cair Selección de la Aguilera

Bodegas Dominio de Cair

Uvas: *Tinto Fino* | Crianza 14 meses en roble francés y americano

30,00 €



### Pesquera Crianza

Bodegas Pesquera

Uvas: *Tinto Fino* | Crianza 16 meses en roble americano

32,00 €



### Dehesa de los Canónigos

Bodegas Dehesa de los Canónigos

Uvas: *Tinto Fino y Cabernet Sauvignon* | Crianza 15 meses en roble americano

36,00 €



### Hacienda Monasterio

Bodegas Hacienda Monasterio

Uvas: *Tinto Fino, Merlot y Cabernet Sauvignon* | Crianza 17 meses en roble francés y americano

58,00 €

## ·TINTOS·

## Otras zonas



### Primer Paso

Bodegas Dominio de Atauta

D.O. Toro | Uvas: Tinta de Toro | Crianza 9 meses en barricas de roble francés

26,00 €



### Vi de Vila Porrera

Bodegas Cooperativa de Porrera

D.O. Priorat | Uvas: Cariñena y Garnacha | Crianza 16 meses en roble francés

30,00 €



### JAG Valtuille de Abajo

Bodegas José Antonio García Viticultor

D.O. Bierzo | Uvas: Mencía de Corullón | Crianza 12 meses en roble francés

36,00 €

## ·TINTOS·

## Reservas



### Marqués de Murrieta

Bodegas Marqués de Murrieta

D.O. Rioja | Uvas: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano

Crianza: 20 meses en roble americano de 225 litros de capacidad

36,00 €



### Venta Jalón Reserva Especial

Bodegas Rioja Vega

D.O. Rioja | Uvas: Tempranillo y Graciano | Crianza: 24 meses en roble francés y americano

46,00 €



### 200 Monges

Bodegas Vinícola Real

D.O. Rioja | Uvas: Tempranillo, Graciano y Mazuelo | Crianza: Envejecido

durante un mínimo de 20 meses en barricas nuevas de roble francés

64,00 €



### Bagús (Vino de pago)

Bodegas López Cristóbal

D.O. Ribera del Duero | Uvas: Tinto Fino

Crianza 18 meses en roble francés y americano más 18 en botella

68,00 €



### 912 de Altitud al Cuadrado

Bodegas Beganzones

D.O. Ribera del Duero | Uvas: Tinto Fino | Crianza 14 meses en roble francés

70,00 €



## · GENEROSOS ·



### Fino Tío Pepe

Bodegas González Byass

D.O. Jerez - Sherry | Uvas: Palomino Fino | Crianza media 6 años en roble americano

Copa. 3,50 €  
Botella. 18,00 €



### Fino La Janda

Bodegas Álvaro Domecq

D.O. Jerez - Sherry | Uvas: Palomino Fino | Crianza media 6 años en roble americano

Copa. 3,50 €  
Botella. 18,00 €



### Manzanilla La Jaca

Bodegas Álvaro Domecq

D.O. Manzanilla - Sanlúcar | Uvas: Palomino Fino | Crianza media 4 años en roble americano

Copa. 3,50 €  
Botella. 18,00 €



### Manzanilla Solear

Bodegas Barbadillo

D.O. Manzanilla - Sanlúcar | Uvas: Palomino Fino | Crianza media 6 años en roble americano

Copa. 3,50 €  
Botella. 18,00 €



### Manzanilla en rama La Pastora

Bodegas Barbadillo

D.O. Manzanilla - Sanlúcar | Uvas: Palomino Fino | Crianza media 9 años en roble americano

Copa. 5,50 €  
Botella. 24,00 €



### Canasta Cream

Bodegas Willians Humbert

D.O. Jerez - Sherry | Uvas: Palomino Fino y Pedro Ximénez  
Crianza media 6 años en roble americano

Copa. 3,00 €  
Botella. 18,00 €



### Solera 1847 Cream

Bodegas González Byass

D.O. Jerez - Sherry | Uvas: Palomino Fino y Pedro Ximénez  
Crianza media 8 años en roble americano

Copa. 3,00 €  
Botella. 18,00 €



### Pedro Ximénez Viña 98

Bodegas Álvaro Domecq

D.O. Jerez - Sherry | Uvas: Pedro Ximénez | Crianza media 8 años en roble americano

Copa. 4,50 €  
Botella. 17,00 €



### Pedro Ximénez 1730 V.O.R.S.

Bodegas Álvaro Domecq

D.O. Jerez - Sherry | Uvas: Pedro Ximénez | Crianza media 30 años en roble americano

Copa. 8,50 €



### Amontillado V.O.R.S. 1730

Bodegas Álvaro Domecq

D.O. Jerez - Sherry | Uvas: Palomino Fino | Crianza media 30 años en roble americano

Copa. 8,50 €



### Palo Cortado V.O.R.S. 1730

Bodegas Álvaro Domecq

D.O. Jerez - Sherry | Uvas: Palomino Fino | Crianza media 30 años en roble americano

Copa. 8,50 €



# Manolo León

Sevilla 1986

· JUAN PABLOS ·

## POSTRES DESSERTS

- **Trufas variadas (1.8.11)**..... **6,90 €**  
(Chocolate negro y chocolate blanco)  
Assorted truffles (Dark chocolate and white chocolate)
- **Tocino de cielo (2.11)**..... **6,90 €**  
Tocino de cielo
- **Tatín de manzana templado con helado (1.2.8.11)** ..... **6,90 €**  
Warm apple Tatin with ice cream
- **Tarta Jijona con cobertura de chocolate blanco (1.2.6.8.9.11)** ..... **6,90 €**  
Jijona cake with white chocolate topping
- **Tarta domino (1.2.8.9,11)** ..... **6,90 €**  
(mousse de chocolate negro y chocolate blanco)  
Dark chocolate and white chocolate domino mousse cake
- **Tarta de queso al horno (1.2.8.11)**..... **6,90 €**  
Baked cheesecake
- **Lingote de brioche templado con sorbete de frambuesa (1.2.6,8,9,11)** ..... **7,00 €**  
Tempered brioche ingot with raspberry sorbet
- **Panacotta con cremoso de café y frutos rojos (1.2.6,8,9)** ..... **6,90 €**  
Panacotta with creamy coffee and berries
- **Bavaroise de plátano caramelizado con toffee (1.6,8,9)** ..... **7,00 €**  
Caramelized banana bavaroise with toffee
- **Sorbete de limón (8,11)**..... **6,90 €**  
Lemon sorbet
- **Fruta de temporada (11)** ..... **5,50 €**  
Seasonal fruit
- **Helado (1,2,8)**..... **6,90 €**  
Ice cream

Pregunte por el postre del día  
Ask us about our dessert of the day

- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| 1 - Gluten Gluten             | 8 - Leche y derivados<br>Milk and dairy  |
| 2 - Huevo Egg                 | 9 - Frutos secos Nuts                    |
| 3 - Crustáceos<br>Crustaceans | 10 - Apio, mostaza sésamo,<br>altramuces |
| 4 - Moluscos Molluscs         | Celery, sesame mustard,<br>lupins        |
| 5 - Pescado Fish              | 11 - Sulfitos Sulfites                   |
| 6 - Cacahuètes<br>Peanuts     |  |
| 7 - Soja Soy                  |  |

Precios IVA incluido / Prices VAT included



manololeon.com

# Manolo León

Sevilla 1986

· JUAN PABLOS ·

## APERITIVOS APPETIZERS

- **Pregunte por nuestras cervezas**  
Ask for our beers
- **Tinto de verano** **Copa** Cup..... **2,80 €**  
**Copa Grande** Large glass ..... **3,50 €**
- **Copa de cava** Glass of cava ..... **3,80 €**
- **Vermut** Vermouth ..... **5,00 €**
- **Sangría de verano** **Tinto** Red wine ..... **18,00 €**  
Jug of red sangria **Al cava** With cava ..... **18,00 €**
- **Fernet** ..... **5,00 €**
- **Ramazzotti** ..... **5,00 €**
- **Combinado** Combined ..... **8,00 €**

## COCKTAILS

- **Negroni**..... **8,00 €**  
Martini Rosso, Campari, Dry Gin
- **Paloma**..... **8,00 €**  
Tequila, miel Agave, zumo de lima, soda, y pomelo  
Tequila, Agave's honey, lime juice, soda, and grapefruit
- **Margarita**..... **8,00 €**  
Tequila, Cointreau, y zumo de lima  
Tequila, Cointreau, and lime juice
- **Hugo Spritz** ..... **8,00 €**  
Saint Germain, cava, y hierbabuena  
Saint Germain, cava, and mint
- **Sevirol Spritz (Spritz sevillano)**..... **8,00 €**  
Sevirol, cava, soda
- **Cosmopolitan** ..... **8,00 €**  
Vodka, Cointreau, zumo de arandanos, y zumo de lima  
Vodka, Cointreau, cranberry juice, and lime juice
- **Mojito** ..... **8,00 €**  
Bacardi Carta Blanca, lima, hierbabuena, y soda  
Bacardi Carta Blanca, lime, mint, and soda
- **Mojito SIN (Sin alcohol)** Without alcohol ..... **6,00 €**  
Lima, hierbabuena, y soda  
Lime, mint, and soda
- **San Francisco Sin alcohol** Without alcohol ..... **6,00 €**  
Zumo de piña, melocotón y naranja, y granadina  
Pineapple, peach and orange juice, and grenadine

Precios IVA incluido / Prices VAT included



manololeon.com