

Bar Manolo León

· JAMONES Y CHACINAS ·

	1/2 Ración	Ración
Jamón ibérico SRC (Ración 100 grs, 1/2 Ración 60 grs)	19,00€	27,00€
Lomito ibérico (Ración 100 gr, 1/2 Ración 60 grs)	18,00€	25,00€
Caña de lomo (Ración 100 gr, 1/2 Ración 60 grs)	19,00€	26,00€
Salchichón ibérico (Ración 100 gr, 1/2 Ración 60 grs)	9,00€	13,00€
Variado de ibéricos (Ración 120 gr, 1/2 Ración 80 grs)	17,00€	26,00€
Pan con jamón, tomate y aceite de oliva		14,00€

· QUESOS ·

	1/2 Ración	Ración
Queso Manchego (Ración 120 gr, 1/2 Ración 80 grs)	12,00€	17,00€
Tabla de quesos Andaluces de cabra		20,00€

· ENSALADAS ·

Ensalada verde y melva canutera	15,00€
Ensalada de aguacates, langostinos y salsa rosa	18,00€
Tomates de la huerta con melva canutera y láminas de cebolla	17,50€
Ensalada de peras asadas con burrata y vinagreta de frambuesa y nueces	21,00€
Ensalada de espinacas baby queso crujiente, nueces y mango	21,00€
Ensalada de bacalao confitado naranja y aceitunas negras	22,00€

· PLATOS FRÍOS ·

	1/2 Ración	Ración
Pan de anchoas del Cantábrico y boquerones	17,00€	
Salmorejo con huevo y taquitos de jamón	14,00€	
Tataky de salmón sobre láminas de espárragos y pistachos	19,50€	
Milhoja de foie con mermelada de higos con confituras caseras	22,00€	
Ensaladilla de gambas	7,00€	12,00€
Ceviche de corvina y gambas con brotes tiernos y tomates cherry confitados	21,50€	
Ajoblanco malagueño con dados de salmón marinado y brunoise de fruta	22,00€	
Gambas de Huelva y Langostinos		Por encargo

· ENTRADAS CALIENTES ·

	1/2 Ración	Ración
Croquetas Manolo León Pollo y jamón (8 / 12 unds.)	13,00€	16,00€
Alcachofas crujientes con salmorejo asado y langostinos		19,50€
Revuelto aragonés compuesto por: Patatas, cebolla, pimientos verdes y calabacín acompañado de jamón	13,50€	17,00€
Pulpo a la brasa sobre parmentier de patatas		23,00€
Vieras planchas con ajoblanco gajos de naranja y habitas baby		21,50€
Dados de atún a la soja con arroz salteado (240 grs aprox)		22,50€
Chipirones plancha con papas arrugadas y salsa verde		18,50€
Dados de bacalao frito con emulsión de ajo y lima		19,50€

Preguntar al camarero por las sugerencias del día. Precios IVA incluido

Servicio de pan, pisco y aperitivo 1,50 € por comensal

· GUIOSOS ·

Judiones de la granja con carrillada	18,00€
Pochas con almejas y langostinos	19,50€
Wok de verduras de temporada con aceite de sésamo y virutas de jamón	18,00€
Cola de toro en salsa	19,50€
Papardelle a la marinera	20,00€
Arroz con boletus y presa ibérica al aroma de tomillo	22,00€
Lasaña de verduras y queso payoyo con tallarines de verduras	18,50€

Consulte nuestra carta de sugerencias de guisos

· PESCADOS ·

Bacalao con patatas al vapor y habitas baby al toque de menta (Racion 240gr aprox)	22,50€
Lubina con tomates cherry confitados y tapenade de aceitunas (Racion 240gr aprox)	19,50€
Corvina plancha con emulsión de cebolleta fresca y langostinos (Racion 240gr aprox)	22,50€
Salmón con arroz salteado y reducción de cítricos (Racion 240gr aprox)	19,50€
Rodaballo plancha	PSM

Consulte nuestra carta de sugerencias de pescados

· CARNES ELABORADAS ·

Solomillo de ternera al foie (280gr aprox)	25,50€
Solomillo ibérico a la castellana	22,00€
Brazuelo de cordero lechal deshuesado con reducción de su jugo	23,00€
Presa al ras hanout	20,00€
Carrillada al Pedro Ximénez con verduras torneadas	18,50€
Cochinillo a baja temperatura	23,00€

· CARNES PLANCHA ·

Presa ibérica (Ración 300 grs)	24,50€
Solomillo de buey (Ración 300 grs)	27,00€
Novillo argentino (Ración 300 grs)	24,00€
Chuletitas de cordero (8 unds)	23,00€

Todas las carnes plancha van acompañadas de patatas y verduras

· VEGETARIANOS Y VEGANOS ·

Salmorejo vegano	10,50€
Alcachofas con salmorejo asado	18,00€
Lasaña de verduras y queso payoyo	18,00€
Revuelto aragonés vegetariano	13,00€
Ajoblanco malagueño	12,50€
Guiso de garbanzo con setas	18,50€
Pochas con zanahoria y calabacín	17,00€

· MENÚ INFANTIL ·

Croquetas infantiles (6 unid)	9,00€
Presa con patatas fritas (180gr)	13,90€
Pollo empanado con patatas fritas	12,50€
Huevos fritos con patatas y chistorra	16,00€
Tallarines con tomate y queso	12,00€

· ALÉRGENOS ·

Gluten	Huevo	Crustáceos	Moluscos
Cacahuets	Soja	Lácteos	Frutos secos
Pescado	Sulfitos	Apio, mostaza, sésamo y altramuces	

Solicite información a nuestro personal, gracias.

Mayo 2024

· VINOS ·

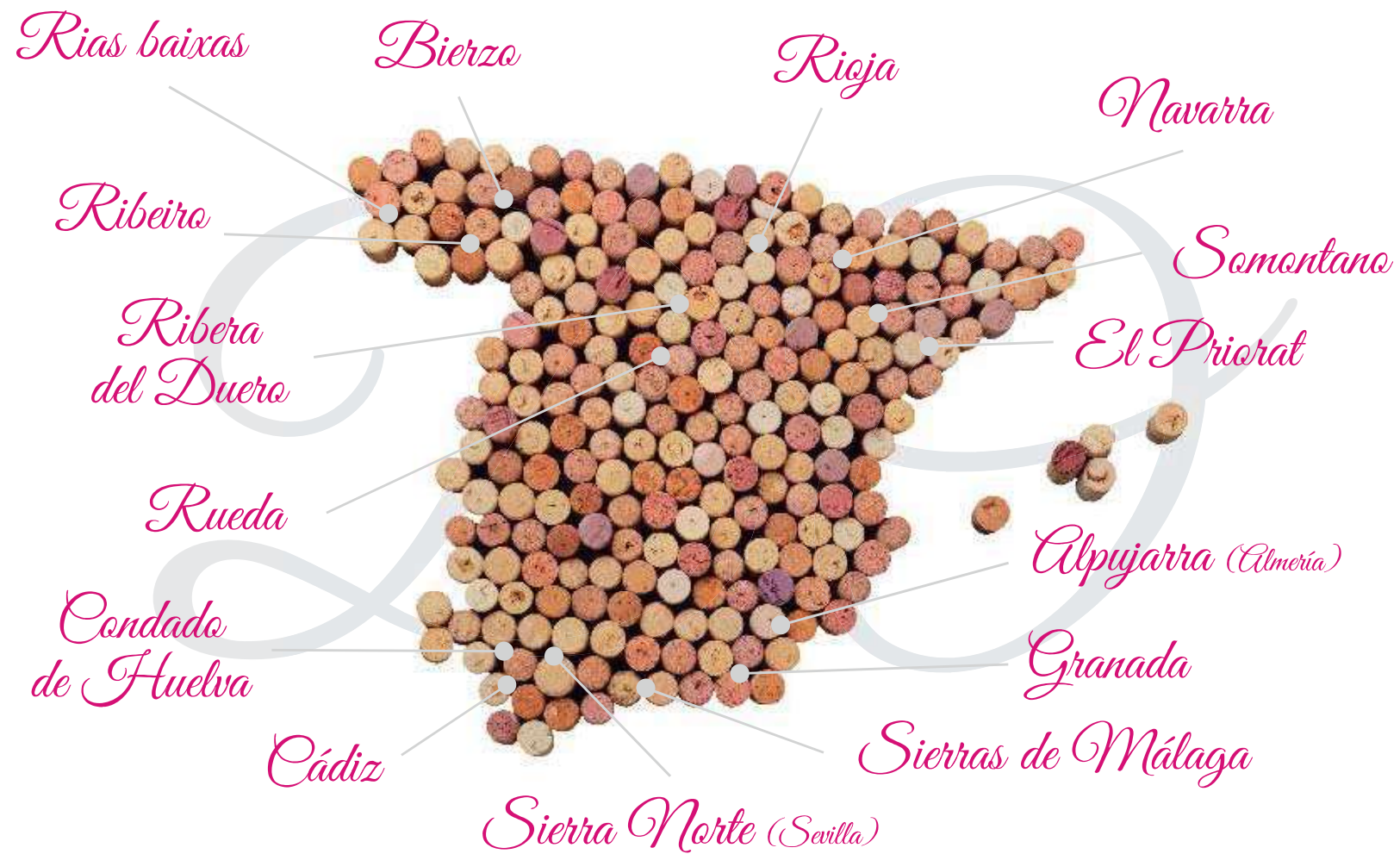
Manolo León

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 Tetras 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
Milk and dairy |
| 2 - Huevo Egg | 9 - Frutos secos Nuts |
| 3 - Crustáceos
Crustaceans | 10 - Apio, mostaza sésamo,
altramuces |
| 4 - Moluscos Molluscs | Celery, sesame mustard,
lupins |
| 5 - Pescado Fish | 11 - Sulfitos Sulfites |
| 6 - Cacahuètes
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