



Manolo León.

Sevilla 1986

·PLAZA DEL DUQUE·

MENÚS
**ILUSTRES
DE SEVILLA**



Manolo León.

Sevilla 1986

·PLAZA DEL DUQUE·

En **Manolo León Plaza del Duque** se han diseñado los siguientes menús **“Ilustres 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 30 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 20:30 a 00:00. 🕒

De domingo a jueves,

Los viernes, sábados y vísperas de festivo el cierre es a la 1:00

Tras los postres, para permanecer hasta el cierre en el restaurante, se deberá realizar un consumo mínimo en dicha sobremesa (consultar con administración)

6 Meriendas:

En Manolo Leon Plaza del Duque tenemos un horario de meriendas de 17 a 19.30. Hay una Carta especial de meriendas ya que la cocina se encuentra ininterrumpidamente abierta de 13 a 00 horas, Celebramos Cumpleaños infantiles, reuniones de amigos, reuniones de Empresas.....

EL PRIVADO: *En este espacio se realizan numerosos eventos como Presentación de Libros, Presentación de Productos Cosméticos y cualquier tipo de presentación y reuniones fuera de horario de comidas, habitualmente entre las 10 – 13 horas.*

7 El menú tipo cóctel 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.

8 Parking

El parking de El Corte Ingles podrá utilizarlo con 2 horas de gratuidad, pagando con la tarjeta de El Corte Ingles por un importe superior a 35 €.

Manolo León.

Sevilla 1986

·PLAZA DEL DUQUE·



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
- Pate de Maison
- 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



Terraza



Terraza

Manolo León.

Sevilla 1986

·PLAZA DEL DUQUE·

MENÚ “MURILLO (1617-1682) PINTOR”

Todo para compartir:

1/2 Ración de Jamón SRC
Croquetas Manolo Leon (12 unidades)
Ensalada verde con melva y aguacate
Revuelto Aragonés
Dados de bacalao en tempura con emulsión de ajo
Lingote de presa ibérica con guarnición

El precio es de 44,00 € por comensal. (IVA incluido)

Postre individual
Bebidas, café e infusiones

MENÚ “VELAZQUEZ (1599-1660) PINTOR”

Para compartir:

1/2 Ración de Jamón SRC
Ensalada de tomates con peras confitadas, burrata y reducción de frambuesa
Croquetas Manolo león (12 Unidades)
Chipirones plancha con patatas arrugás y salsa verde

Individual a elegir

Salmón con arroz salteado y salsa de mango
Carrillá de ternera con glaseado de payoyo

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

Postre individual
Bebidas, café e infusiones



El Cenador



El Privado

Manolo León.

Sevilla 1986

·PLAZA DEL DUQUE·

MENÚ “FERNANDO HERRERA (1534-1597) POETA”

Todo para compartir:

1/2 Ración de Jamón SRC

Tabla de quesos Andaluces con confitura

Ensalada de salmón ahumado con perlas de queso de cabra e higos

Alcachofas crujientes con boronía de tomate y virutas de jamón

Plato individual (A elegir)

Presa ibérica con patatas y verduras

Lubina a la marinera con verduras salteadas

El precio es de 50,00 € por comensal. (IVA incluido)

Postre individual

Bebidas, café e infusiones

MENÚ “MARTINEZ MONTAÑES (1568-1649) ESCULTOR”

Para compartir:

Variado de chacinas

Ensalada de bacalao confitado, naranja y aceitunas negras

Mi-cuit de pato con confituras caseras y tostas

Salteado de habitas baby con pulpo y toque de menta

Plato individual (A elegir)

Bacalao con salsa de gambas y verduras

Solomillo de vaca con reducción de PX

El precio es de 53,00 € por comensal. (IVA incluido)

Postre individual

Bebidas, café e infusiones



El Cenador



El Privado

Manolo León.

Sevilla 1986

·PLAZA DEL DUQUE·

MENU "LOPEZ DE RUEDA (1505-1565) ESCRITOR

Todo para compartir:

Ración de jamón ibérico 5J Reserva
Variado de quesos Andaluces
Espárragos con salmón marinado y sabayón de limón
Alcachofas crujientes con boronía de tomate y juliana de jamón

Individual a elegir

Bacalao con salsa marinera
Arroz con presa ibérica y setas
Presa Ibérica con patatas al horno y verduras

El precio es de 58,00 € por comensal. (IVA incluido)

Postre individual
Bebidas, café e infusiones





MENÚ CÓCTEL "DUQUE DE LA VICTORIA"

APERITIVOS FRÍOS

Ensaladilla de gambas y melva
Variado de quesos nacionales
Macarons de foie con reducción de frambuesa
Pionono de mousse de melva
Cono de brandada de bacalao con esferas de aceite
Quiche de beicon y espinacas
Pate de la Maison con dulce de albaricoque
Brocheta de mozzarella, tomate seco y albahaca
Chupito de salmorejo de naranja
Empanada de atún
Chupa-chups de queso de cabra con pistachos
Pastel de cabracho con salsa coctail y esferas de salmón

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas Manolo Leon
Merluza a la lima
Choco frito de Huelva
Pintxo de presa al ras hanout
Buñuelo de marisco

CAZUELITA (A elegir)

Risotto de boletus
Carrillada al PX con patatas y verduras
Arroz marinero

MINI PASTELERIA

(Trufas de chocolate negro, mousse de frutos del bosque,
tarta de almendras y caramelo, tocino de cielo)

El precio es de 50,00 € por comensal

(Precio IVA Incluido)

El menú coctel “Plazas 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:

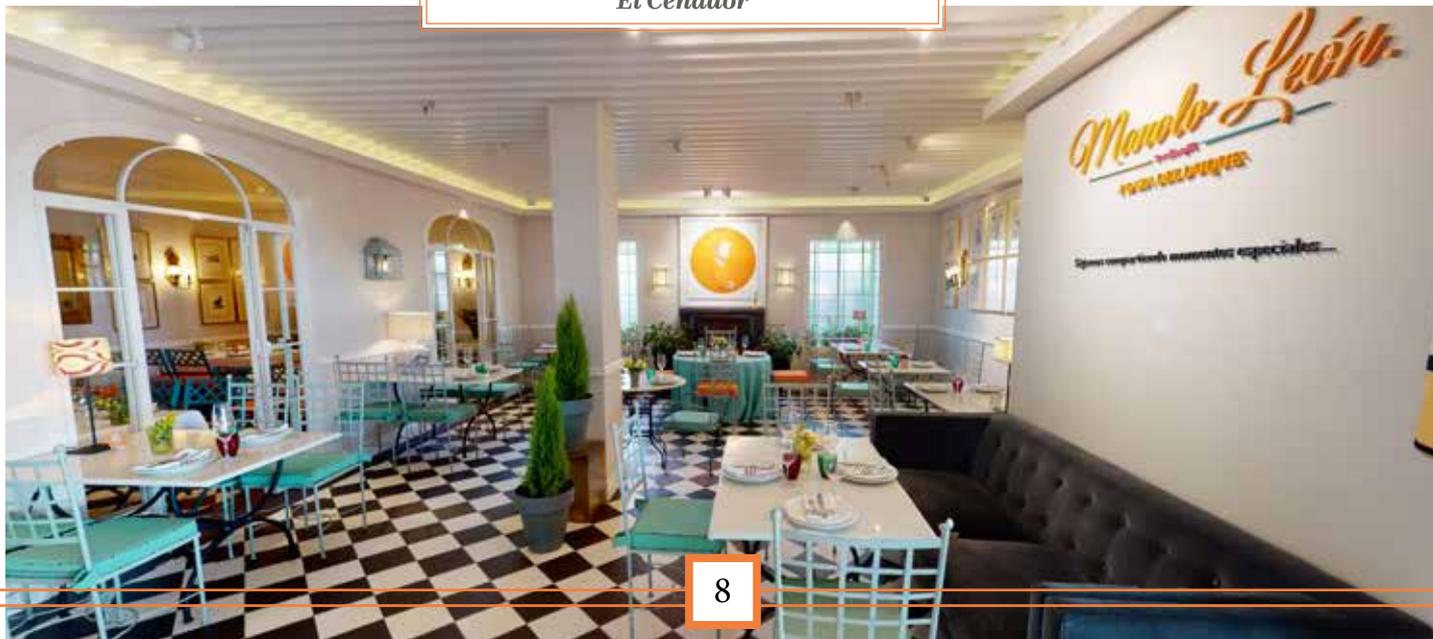
- Pochas con almejas
- Espinacas con garbanzos
- Carrillada ibérica con verduritas
- Papas con chocos
- Risotto con boletus
- Arroz marinero
- Arroz señorito

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 €**

El Cenador



Manolo León.

Sevilla 1986

·PLAZA DEL DUQUE·

MENÚ INFANTIL

Para compartir:

Pan con jamón ibérico
Croquetas Manolo León (8 Unidades)

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

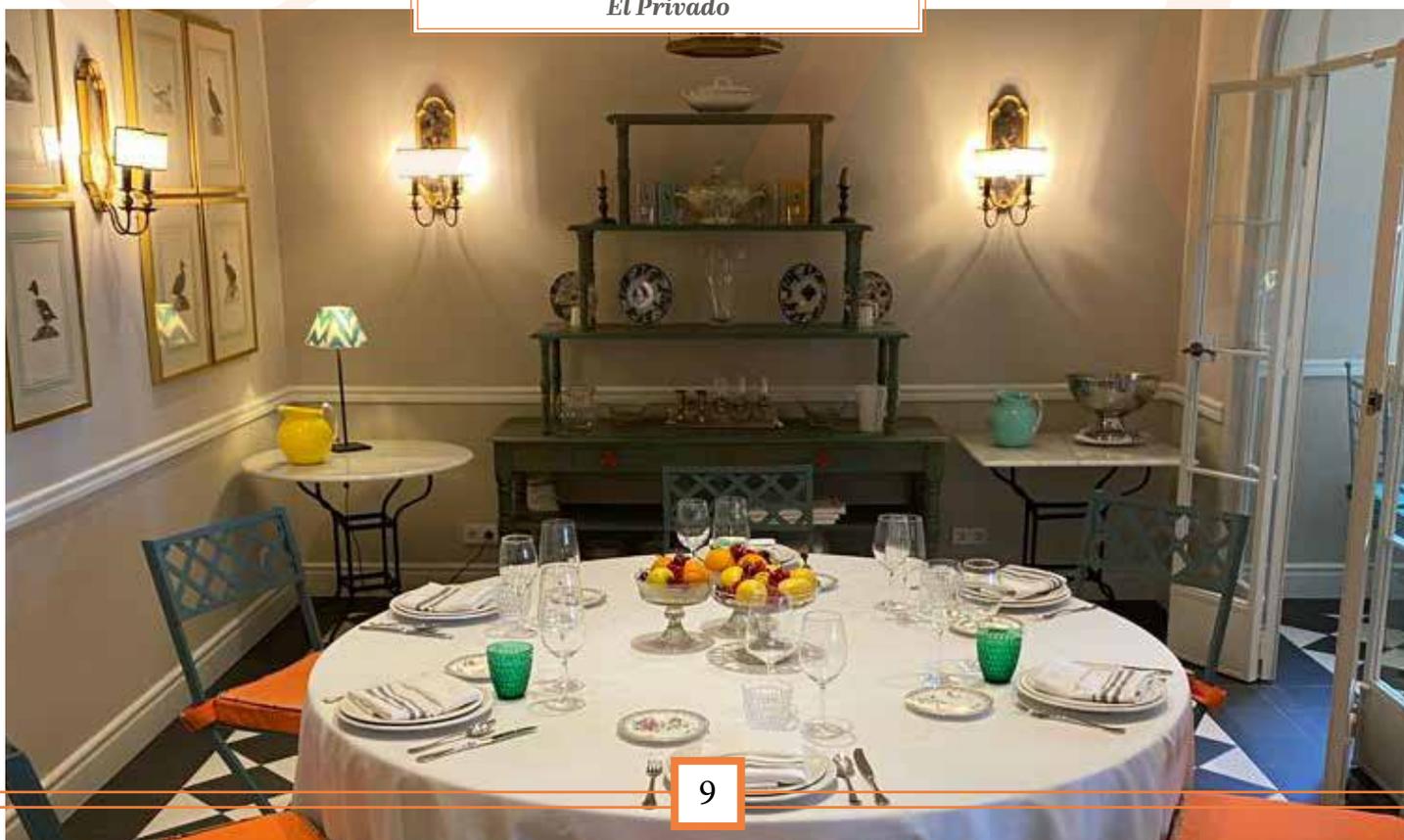
Filetitos de ternera empanados con patatas fritas
Filetitos de ternera a la plancha con patatas fritas
Hamburguesa de buey con patatas fritas
Presa ibérica a la plancha con patatas fritas
Pechuguitas de pollo empanados con patatas fritas

Postre: Tarta de chocolate

Bebidas: Refrescos, zumos y agua.

El precio es de 26,00 € por comensal. (IVA incluido)
El plato principal tiene que ser elegido con antelación al evento

El Privado



Manolo León.

Sevilla 1986

·PLAZA DEL DUQUE·

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

+ 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.

EXCLUSIVIDADES

- EL PRIVADO DE MANOLO LEON: **800 €** de consumo mínimo (Iva incluido)
- CENADOR: **1900 €** de consumo mínimo (Iva incluido)
- RESTAURANTE EN EXCLUSIVIDAD: **2.700 €** de consumo mínimo (Iva incluido)

El número de comensales por el precio del menú es el criterio para llegar al consumo mínimo.

ESPACIOS PLAZA DEL DUQUE

PRIVADO MANOLO LEON: Tiene una capacidad máxima de 20 comensales sentados y 22 comensales tipo coctel.

CENADOR: Capacidad máxima de 55 comensales sentados y 45 comensales tipo coctel

TERRAZA: 50 comensales sentados y 80 comensales tipo coctel.

COMUNIONES: En los salones interiores (Privado Manolo Leon y Cenador), se podrán montar mesas de chuches colocando nosotros mesas auxiliares con manteles (siempre que haya una exclusividad del espacio) en Terraza no está permitido.

Manolo León.

Sevilla 1986

·PLAZA DEL DUQUE·



El Privado



El Cenador

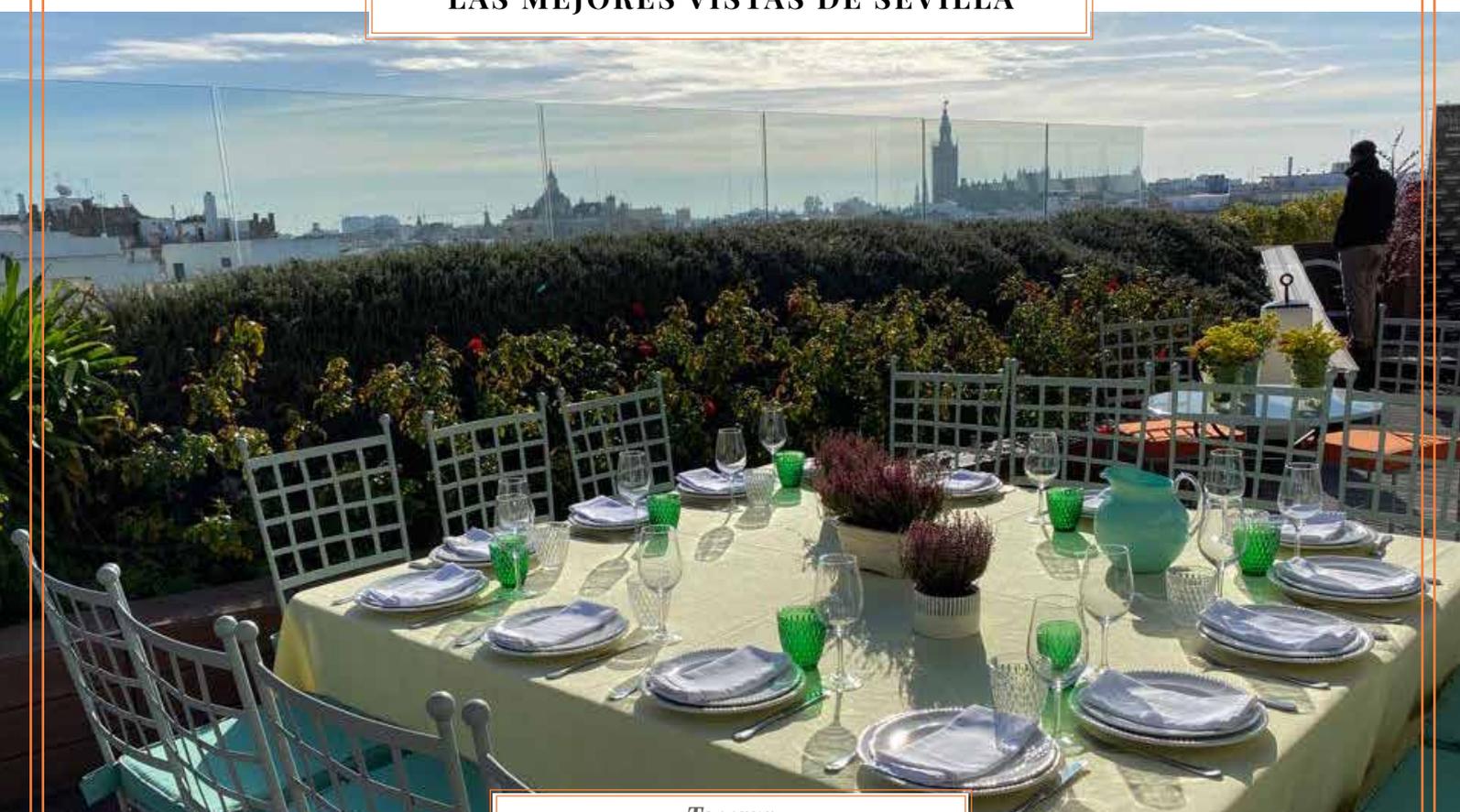
Manolo León.

Sevilla 1986

·PLAZA DEL DUQUE·



LAS MEJORES VISTAS DE SEVILLA

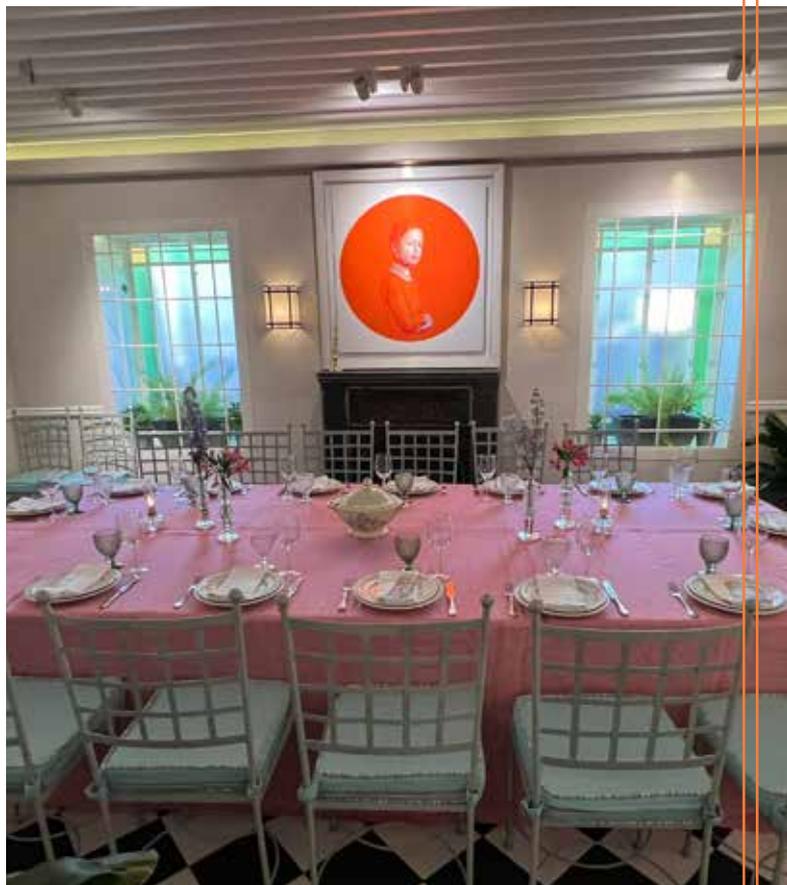


Terraza

Manolo León.

Sevilla 1986

·PLAZA DEL DUQUE·





Manolo León.

Sevilla 1986

·PLAZA DEL DUQUE·



manololeon.com

Septiembre 2024