



*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 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 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 €.



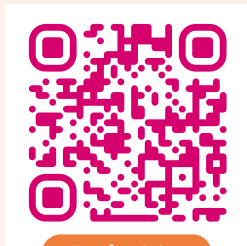
# Manolo León.

Sevilla 1986

·PLAZA DEL DUQUE·



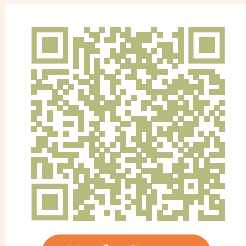
En Casa Manolo León disponemos de una VISITA VIRTUAL.



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



# Manolo León.

Sevilla 1986

·PLAZA DEL DUQUE·

## 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







### 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:**

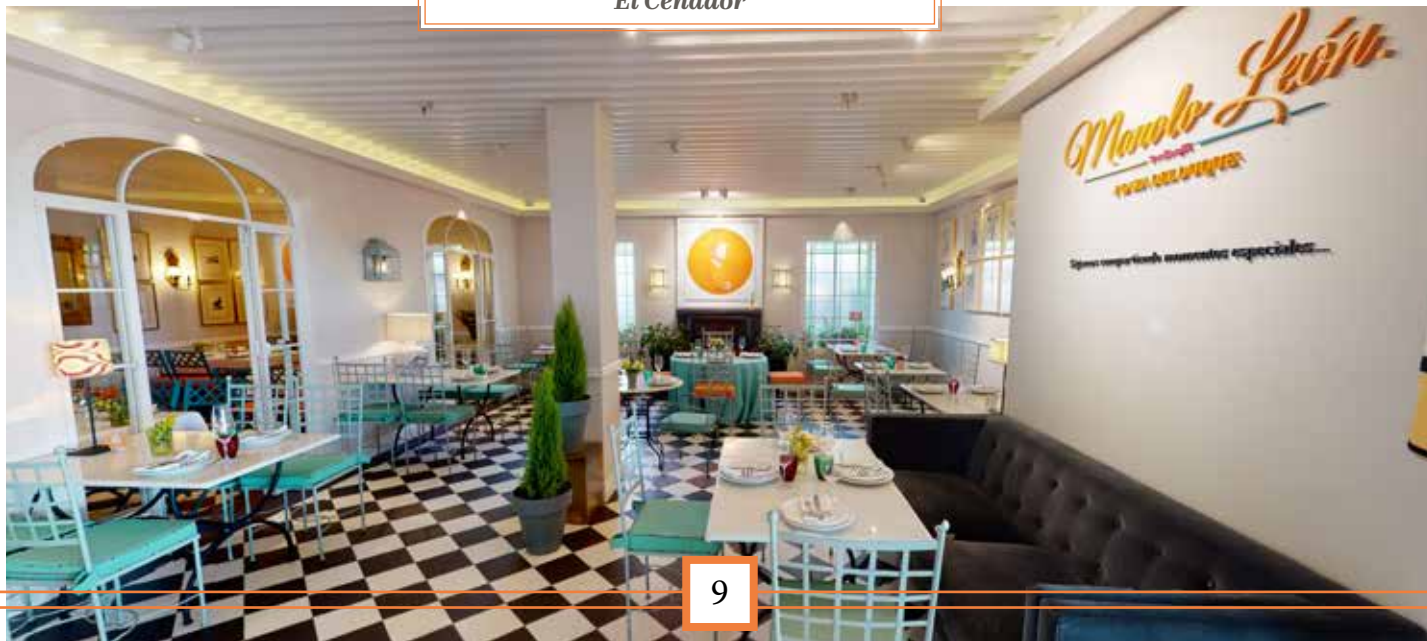
- Pochas con almejas
- Espinacas con garbanzos
- Carrillada ibérica con verduritas
- Papas con chocos
- Risotto con boletus
- Arroz marinero
- Arroz señorito

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)

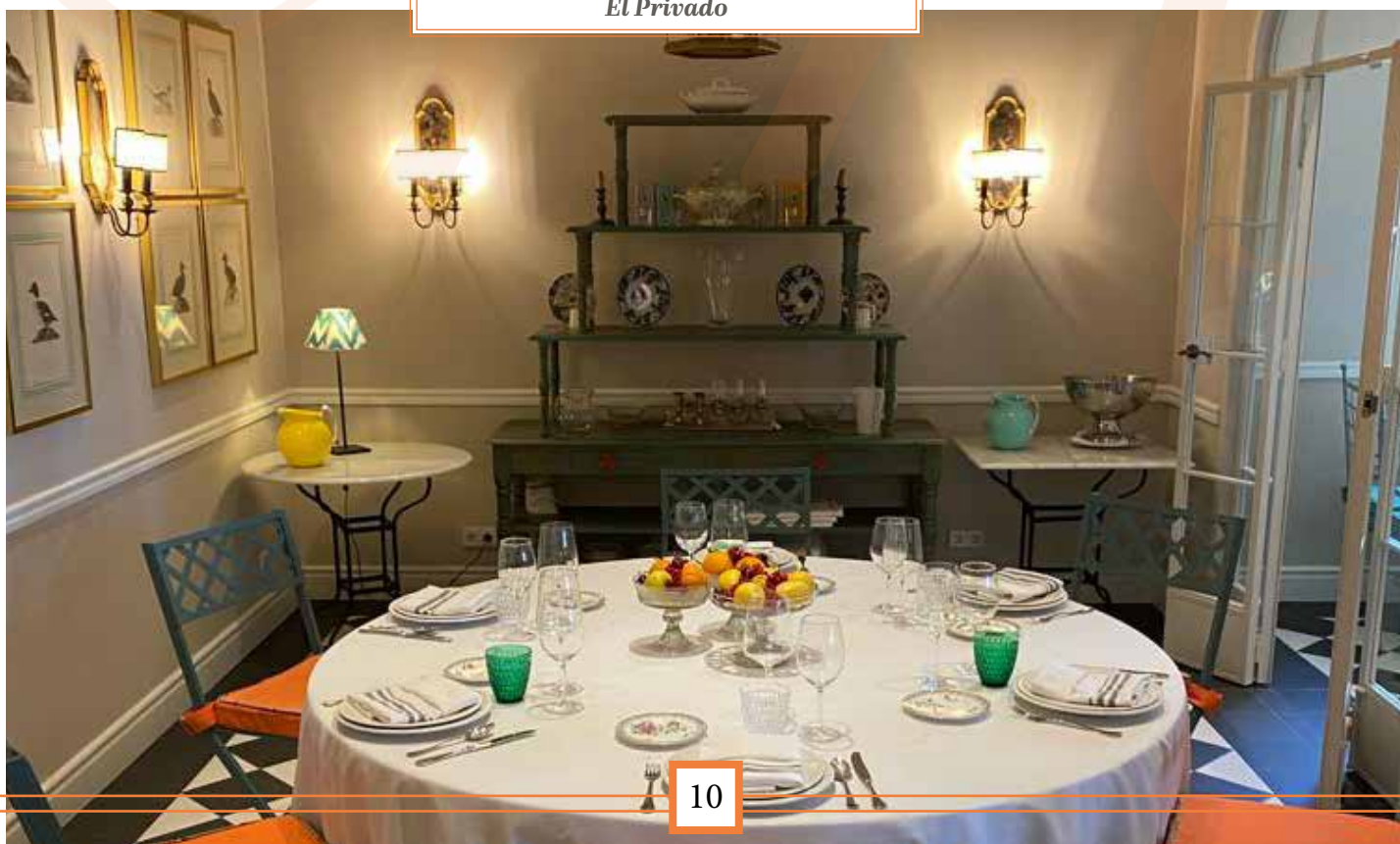
Filetitos de ternera empanados con patatas fritas  
Filetitos de ternera a la plancha con patatas fritas  
Hamburguesa de buey con patatas fritas  
Presa ibérica a la plancha con patatas fritas  
Pechuguitas de pollo empanados con patatas fritas

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 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](mailto: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*



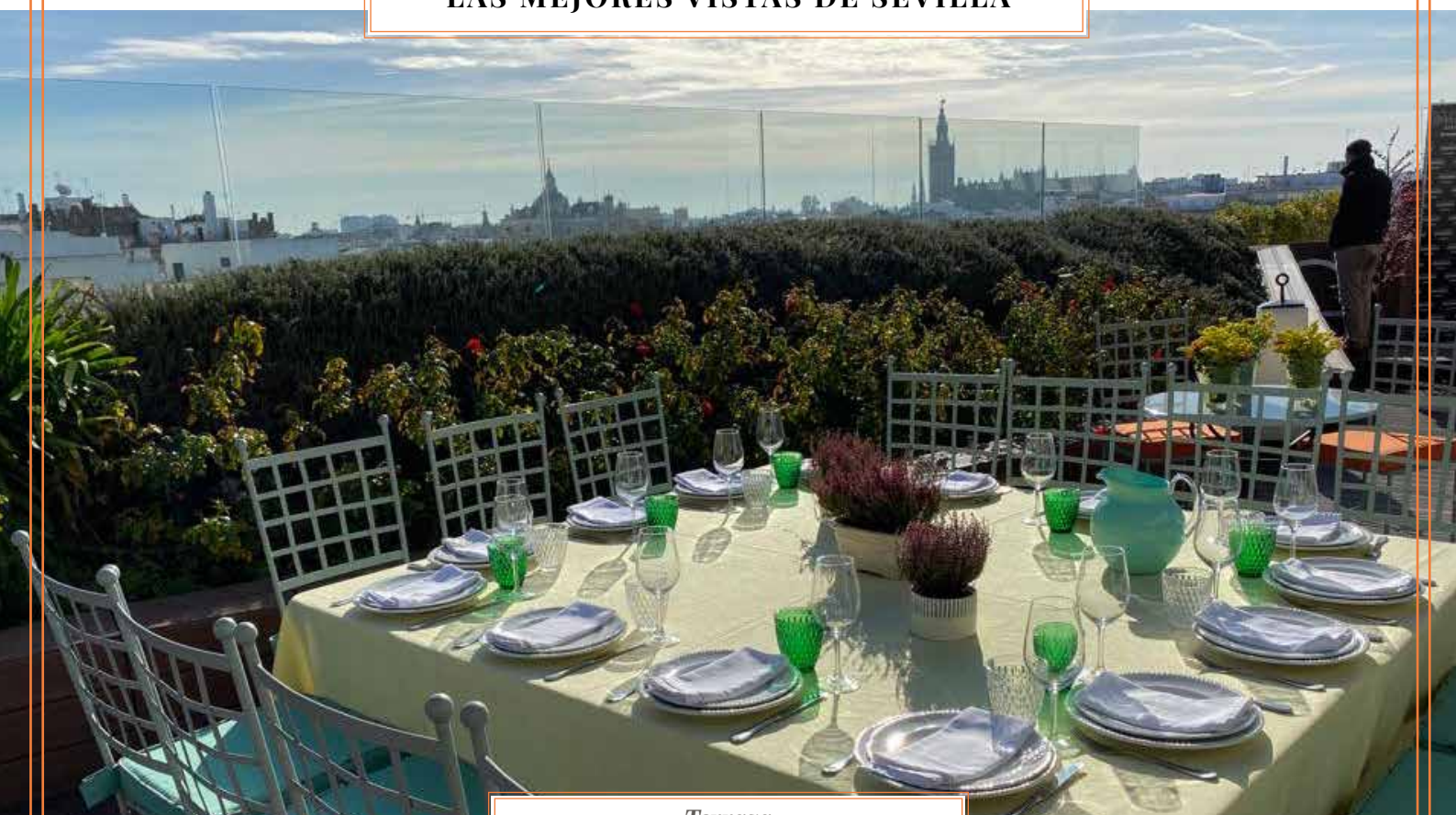
# Manolo León.

Sevilla 1986

·PLAZA DEL DUQUE·



**LAS MEJORES VISTAS DE SEVILLA**



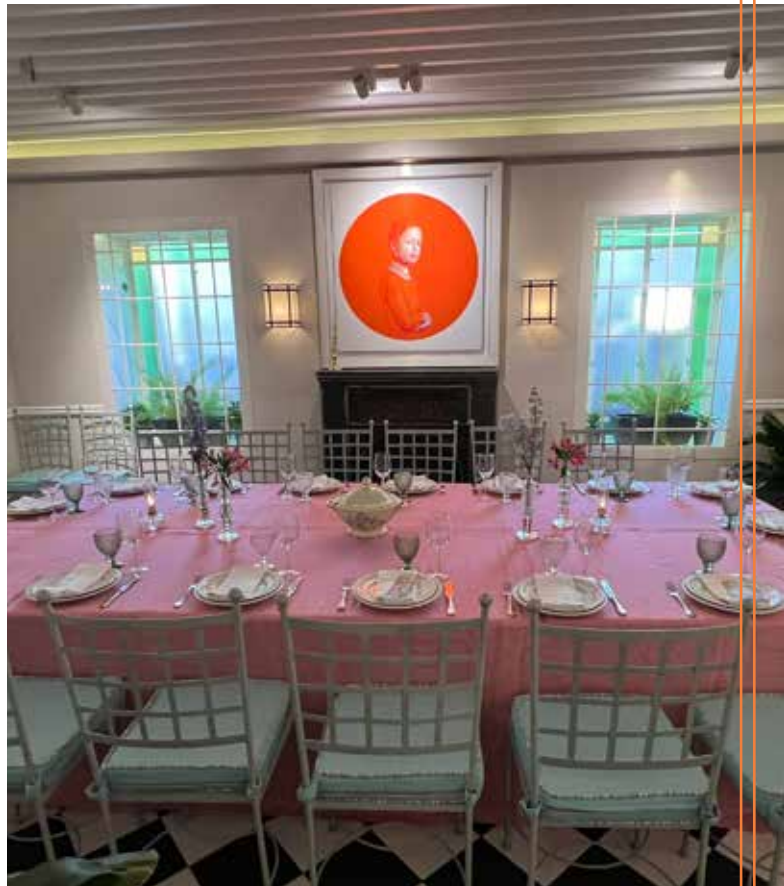
*Terraza*



# Manolo León.

Sevilla 1986

·PLAZA DEL DUQUE·







*Manolo León.*

Sevilla 1986

·PLAZA DEL DUQUE·



[manololeon.com](http://manololeon.com)