

# Manolo León Plaza del Duque

## • IBERIAN, CHEESE AND BREAD •

	Half serving	Serving
• Sánchez Romero Iberian ham (100 gr serving/ 60 gr 1/2 serving)	18,00 €	27,00 €
• Caña de lomo (100 gr serving/ 60 gr 1/2 serving)	17,00 €	25,00 €
• Iberian lomo (100 gr serving/ 60 gr 1/2 serving)	17,00 €	24,00 €
• Manchego cheese (100 gr serving/ 60 gr 1/2 serving)	11,00 €	16,00 €
• Andalusian cheese board with homemade jam	19,50 €	
• Assortment of Iberian pork products	16,00 €	25,00 €
(120 gr serving/ 80 gr 1/2 serving)		
• Bread with ham, tomato and olive oil		14,00 €

## • SALADS •

• Green salad with melva canutera and avocado	15,90 €
• Crispy curry chicken salad with mango emulsion	17,50 €
• Salmon, cheese, and fig salad	16,50 €
• Candied pear salad with burrata and caramelized raspberries	19,50 €
• Octopus, lemon and fresh chive salad	19,00 €

## • COLD DISHES •

	Half serving	Serving
• Bread with Cantabrian anchovies Cantabrian anchovy and pickled anchovy. Slice of toasted bread, with ali-oli and tomato sauce	17,00 €	
• Salmorejo with shavings of ham boiled egg and AOVE	12,00 €	
• Sea bass and shrimp ceviche with first shoot salad	19,50 €	
• Prawn carpaccio with mango and mint sorbet	18,90 €	
• Duck micuit with homemade jam and toast	19,80 €	
• Melva salad	6,00 €	12,00 €

## • WARM STARTERS •

• Crispy artichokes with tomato boronia and ham shavings (2 units)	12,00 €
• Artichoke flower with roasted salmorejo and prawns (2 units)	12,00 €
• Homemade ham and chicken croquettes (8 units)	13,00 €
• Aragonese scrambled eggs (zucchini, onion, potatoes, peppers and ham)	16,50 €
• Carabineros cream with shrimp and vegetable spheres	17,00 €
• Scallops with ajoblanco soup, orange segments and white asparagus	19,50 €
• Soy tuna cubes with sautéed rice and lime emulsion	21,50 €
• Grilled octopus with parmentier, vera paprika and fresh thyme	22,50 €
• Grilled squid with potatoes and green sauce	15,00 €

Ask for the recommendations of the day | VAT included

Bread, snack and appetizer service €1.50 per person

## • STEWS •

• Pochas with clams and prawns	19,20 €
• Seasonal vegetable wok with pork and okonomiyaki sauce	17,00 €
• Bull's tail millefeuille with slices of Manchego cheese	19,00 €
• Duck and foie cannelloni with juice reduction	18,50 €
• Seafood noodles	18,00 €
• Vegetable and payoyo cheese lasagna	18,50 €
• Half lacquered pork knuckle with sautéed vegetables	18,00 €
• Low temperature lacquered rib with honey and lavender reduction	18,50 €

Ask about our stew of the day

## • FISH •

• Grilled salmon with orange (serving 220 grams) and sautéed rice	19,50 €
• Cod with garlic oil (serving 220 grams) prawns and baby beans	19,50 €
• Garlic croaker with prawns (serving 220 grams) and fresh chive emulsion	21,00 €
• Turbot	Upon request
• We also have seafood upon request (48 hours in advance and advance payment)	

Consult our menu of fish suggestions

## • PROCESSED MEATS •

• Beef sirloin (Serving 300 grams)	24,50€
• Iberian pork loin (Serving 300 grams)	22,00€
• Ras el hanout Iberian pork loin with cous cous	19,50€
• Argentine steer (serving 300 grams)	23,00€
• Suckling pig ingot with caramelized French onions	22,50€
• Lamb at low temperature (Serving 180 grams)	20,90€

Meat dishes will be garnished with potatoes and roasted vegetables

## • SUGGESTIONS FOR VEGANS AND VEGETARIANS •

• Salmorejo	10,00 €
• Aragonese scrambled eggs without ham	13,00 €
• Crispy artichokes with tomato boronia (without ham)	10,50 €
• Wok seasonal vegetables with sesame	13,50 €
• Ajoblanco soup with fruit brunoise	15,00 €
• Pochas with carrots and zucchini	16,50 €

## • CHILDREN •

• Croquettes (6 units) and French fries	9,00 €
• Iberian pork loin and French fries	13,90 €
• Breaded chicken and French fries	12,50 €
• Noodles with homemade tomato and grated cheese	11,80 €
• Fried eggs and French fries	9,80 €

## • ALLERGENS •

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

Ask for the recommendations of the day

· VINOS ·

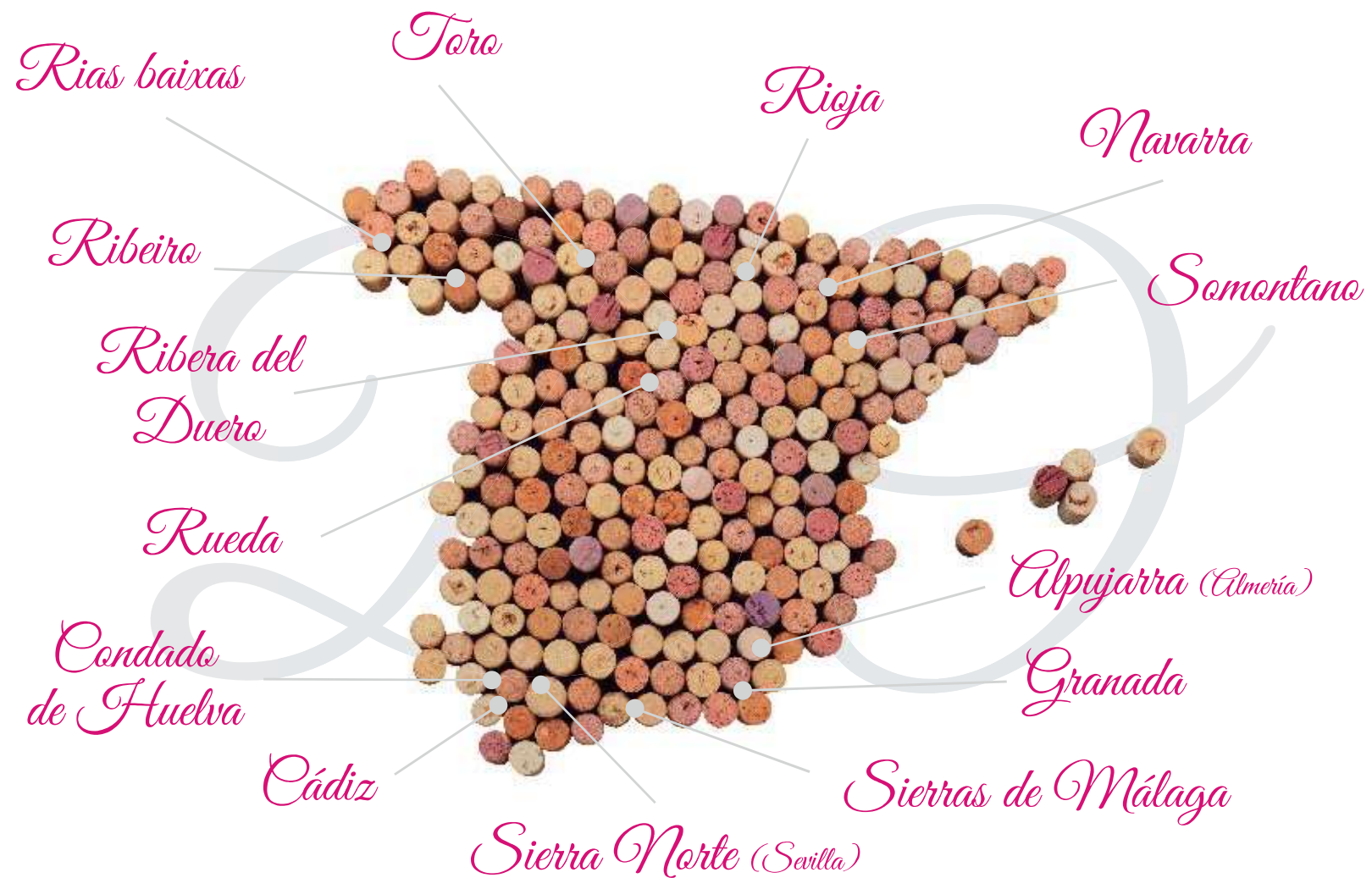
*Manolo León.*

Sevilla 1986

· PLAZA DEL DUQUE ·

## Nuestras *Denominaciones de Origen*

· VÍNICAS DE ESPAÑA ·



## · ESPUMOSOS & CHAMPANES ·



### Lumé Brut Nature

Bodegas Contreras Ruiz

D.O. Condado de Huelva | Uvas: Zalema

Copa. 4,00 €  
Botella. 20,00 €



### La Vie en Rose Brut

Bodega Maite Geijo Vinos

D.O. Cava | Uvas: Garnacha y Pinot Noir

24,00 €



### De Nit Rosé Extra Brut

Bodegas Raventós i Blanc

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

32,00 €



### Juvé & Camps 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. 4,00 €  
Botella. 20,00 €



### Arzuaga Rosae

Bodegas Arzuaga Navarro

D.O. Ribera del Duero | Uvas: Tempranillo

22,00 €

## · BLANCOS ·

## D.O. Rueda



### K-Naia (Recomendación de la casa)

Bodegas Naia

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

Copa. 4,00 €  
Botella. 20,00 €



### Aura vendimia nocturna

Bodegas Lan

D.O. Rueda | Uvas: Verdejo

Copa. 4,00 €  
Botella. 20,00 €



### Jose Pariente Sauvignon Blanc

Bodega Jose Pariente

D.O. Rueda | Uvas: Sauvignon Blanc

22,00 €



### Quinto Paraje Fermentado en Barrica

Bodegas Eulogio & Javier Wines

D.O. Rueda | Uvas: Verdejo | Crianza: Fermentación en roble francés de 600L

24,00 €



### Carlos Moro Fermentado en Barrica

Bodegas Carlos Moro

D.O. Rueda | Uvas: Verdejo

32,00 €

· BLANCOS ·

Otras zonas



### Nora(Recomendación casa)

Bodegas Nora

D.O. Rías Baixas | Uvas: Albariño

Copa. 4,00 €  
Botella. 22,00 €



### Sin Palabras

Bodega Castro Brey

D.O. Rías Baixas | Uvas: Albariño

Copa. 4,00 €  
Botella. 22,00 €



### Sommos

Bodegas Sommos

D.O. Somontano | Uvas: Gewürztraminer

22,00 €



### CM Viña Tenencia

Bodegas Carlos Moro

D.O. Ribeiro | Uvas: Treixadura, Albariño, y Godello

24,00 €



### Santiago Ruiz

Bodegas Santiago Ruiz

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

28,00 €

· BLANCOS ·

Andaluces



**Soplagaitas**

Bodegas Colonias de Galeón

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

Copa. 4,00 €  
Botella. 20,00 €



**Lovelía**

Bodegas Calvente

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

Copa. 4,00 €  
Botella. 20,00 €



**Tarantelo**

Bodegas Baelo Claudia

V.T. Cádiz | Uvas: Chardonnay

Copa. 4,00 €  
Botella. 22,00 €



**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 ·

Otras zonas



**La Zarcita Palacio Quemado**

Bodegas Palacio Quemado

V.T. Extremadura | Uvas: Garnacha y Shyra | Crianza 8 meses en barricas de roble francés

22,00 €



**Primer Paso**

Bodegas Dominio de Atauta

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

26,00 €



**Mauro**

Bodegas Mauro

V.T. Castilla y León | Uvas: Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon y Graciano | Crianza 15 meses en roble francés

62,00 €

· TINTOS ·

Andaluces



**Pinchaperas**

Bodegas Colonias de Galeón

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

Copa. 4,00 €  
Botella. 20,00 €



**Overo**

Bodegas González Palacios

V.T. Sevilla | Uvas: Tempranillo, y Syrah | 12 meses en roble francés y americano

Copa. 4,00 €  
Botella. 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 €



**ARX**

Bodegas Tesalia

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

28,00 €



**Cristina Calvache C3**

Bodegas Cristina Calvache

V.T. Ribera de Andarax (Alpujarra - Almería) | Uvas: Tempranillo, Merlot y Syrah  
Crianza: 4 meses en roble francés

30,00 €

· 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

Copa. 4,00 €  
Botella. 20,00 €



**La Celestina**

Bodegas Dominio de Ataura

Uvas: Tempranillo (prefiloxerico) | Crianza: 12 meses en roble francés (30% barrica nueva)

Copa. 4,00 €  
Botella. 22,00 €



**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 €



**Parada de Atauta Vino de Autor**

Bodegas Dominio de Atauta

Uvas: Tinto Fino | Crianza 12 meses en roble francés

36,00 €



**Bosque de Matasnos**

Bodegas Bosque de Matasnos

Uvas: Tempranillo, Merlot y Malbec | Crianza 12 meses en roble francés

44,00 €

· 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

Copa. 4,00 €  
Botella. 20,00 €

Bot 37 cl. 8,50 €



**Azpilicueta Crianza**

Bodegas Azpilicueta  
Uvas: *Tempranillo, Mazuelo y Graciano*  
Crianza: 12 meses en roble francés y americano

4,00 €  
Botella. 20,00 €

Bot 37 cl. 8,50 €



**Izadi Crianza**

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

20,00 €



**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 €



**Venta Jalón Reserva Especial**

Bodegas Rioja Vega  
Uvas: *Tempranillo y Graciano* | Crianza: 24 meses en roble francés y americano

46,00 €

· VINOS DULCES DE POSTRE ·



**Sitta Pereira 50cl**

Bodegas Attis  
*Zona Val do Salnés* | Uvas: *Selección de parcela "Pereira"*  
*Blanco dulce de parada fermentativa*

Copa. 7,00 €  
Botella 50 cl. 36,00 €



**Jorge Ordóñez**

Bodegas Jorge Ordóñez  
*D.O. Málaga* | Uvas: *Moscatel de Alejandría*

Copa. 8,50 €  
Botella 37 cl. 28,00 €



**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 €

## · 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 €



### Oloroso Alburejo

Bodegas Álvaro Domecq

D.O. Jerez - Sherry | Uvas: Palomino Fino | Crianza media 15 años en roble americano

Copa. 3,50 €  
Botella. 18,00 €



### 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

PLAZA DEL DUQUE



## POSTRES DESSERTS

- **Tarta domino** (1,2,8,11) ..... **6,50 €**  
(mousse de chocolate negro y chocolate blanco)  
Dark and white chocolate domino mousse cake
- **Tarta de manzana** (1,2,8,9,11) ..... **6,90 €**  
Apple pie
- **Trufas de chocolate sobre crema de vainilla**  
(1,2,8,9,11) ..... **6,90 €**  
Chocolate truffles on vainilla cream
- **Tarta de queso con cerezas** (1,2,8,9,11) ..... **6,90 €**  
Cheesecake with cherries
- **Tocino de cielo** (2,11) ..... **6,90 €**  
Tocino de cielo
- **Brownie de chocolate y nueces de pecán con helado** (1,2,8,9,11) ..... **7,90 €**  
Chocolate and pecan nut brownie with ice cream
- **Sorbete de limón al cava** (8,11) ..... **6,00 €**  
Lemon sorbet with cava
- **Tarta de zanahoria con crema de galleta** (1,2,8,9,11) ..... **6,90 €**  
Carrot cake with biscuit cream
- **Lingote de torrija templado con sorbete de frambuesa** (1,2,6,8,9,10,11) ..... **7,90 €**  
Ingot of warm torrija with raspberry sorbet
- **Fruta de temporada** (11) ..... **5,90 €**  
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>altramucos<br>Celery, sesame mustard,<br>lupins |
| 4 - Moluscos Molluscs         | 11 - Sulfitos Sulfites  |
| 5 - Pescado Fish              |   |
| 6 - Cacahuetes Peanuts        |   |
| 7 - Soja Soy                  |   |

Precios IVA incluido / Prices VAT included



manololeon.com

# Manolo León.

Sevilla 1986

PLAZA DEL DUQUE



## 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 €**
- **Combinado Premium** ..... **10,00/12,00 €**  
Combined Premium

## 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