

Manolo León Plaza del Duque

· IBÉRICOS, QUESOS Y PANES ·

	1/2 Platos	Platos
• Jamón ibérico Sánchez Romero (Ración 100 gr, 1/2 Ración 60 grs)	18,00 €	27,00 €
• Caña de lomo (Ración 100 gr, 1/2 Ración 60 grs)	17,00 €	25,00 €
• Lomo ibérico (Ración 100 gr, 1/2 Ración 60 grs)	17,00 €	24,00 €
• Queso manchego (Ración 100 gr, 1/2 Ración 60 grs)	11,00 €	16,00 €
• Tabla de quesos con confitura casera y frutos secos	19,50 €	
• Variado de ibéricos (Ración 120 gr, 1/2 Ración 80 grs)	16,00 €	25,00 €
• Pan con jamón, tomate y aceite de oliva		14,00 €

· ENSALADAS ·

• Ensalada verde con melva canutera y aguacate	15,90 €
• Ensalada de crujiente de pollo al curry con emulsión de mango	17,50 €
• Ensalada de salmón, queso e higos	16,50 €
• Ensalada de peras confitadas, con burrata y frambuesas caramelizadas	19,50 €
• Ensalada de pulpo, limón y cebolleta fresca	19,00 €

· PLATOS FRÍOS ·

	1/2 Platos	Platos
• Pan con anchoas del cantábrico Anchoa del cantábrico y boquerón encurtido. Rebanada de pan tostado, con salsa ali-oli y tomate	17,00 €	
• Salmorejo con virutas de jamón huevo duro y esferas de aceite	12,00 €	
• Ceviche de corvina y gambas con ensalada de primeros brotes	19,50 €	
• Carpaccio de gambas con sorbete de mango y menta	18,90 €	
• Micuit de pato con mermelada casera y tostas	19,80 €	
• Ensaladilla de melva	6,00 €	12,00 €

· ENTRANTES CALIENTES ·

• Alcachofas crujientes con boronía de tomate y virutas de jamón (2 Uds.)	12,00 €
• Flor de alcachofas con salmorejo asado y langostinos (2 Uds.)	12,00 €
• Croquetas caseras de jamón y pollo (8 Uds.)	13,00 €
• Revuelto aragonés	16,50 €
(calabacines, cebolla, patatas, pimientos y jamón)	
• Crema de carabineros con esferas de gambas y verduras	17,00 €
• Vieiras con ajoblanco, gajos de naranja y espárragos blancos	19,50 €
• Dados de atún rojo con emulsión de soja y arroz rojo	21,50 €
• Pulpo a la brasa sobre parmentier de patatas pimentón de la vera y tomillo fresco	22,50 €
• Chipirones plancha con patatas y salsa verde	15,00 €

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

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

· GUISOS ·

• Pochas con almejas y langostinos	19,20 €
• Wok de verduras de temporada con presa y salsa okonomiyaki	17,00 €
• Milhoja de cola de toro con láminas de queso manchego	19,00 €
• Canelón de pato y foie con reducción de su jugo	18,50 €
• Tallarines marinera	18,00 €
• Lasaña de verduras y queso payoyo	18,50 €
• Medio codillo de cerdo lacado con salteado de verduras	18,00 €
• Costilla a baja temperatura lacada con reducción de miel y lavanda	18,50 €

Pregunte por nuestros guisos del día

· PESCADOS ·

• Salmón plancha con naranja y reducción de maracuyá	19,50 €
• Bacalao con aceite de ajos, langostinos y habitas baby	19,50 €
• Corvina glaseada con cebolleta fresca	21,00 €
• Rodaballo	PSM
• También disponemos de Marisco por encargo (48 horas de antelación y pago anticipado)	

Consulte nuestra carta de sugerencias de pescado

· CARNES ELABORADAS Y A LA PLANCHA ·

• Solomillo de buey (Ración 300 gr)	24,50 €
• Presa ibérica (Ración 300 gr)	22,00 €
• Presa ibérica al ras hanout con cous cous	19,50 €
• Novillo argentino (Ración 300 gr)	23,00 €
• Lingote de cochinito a baja temperatura con verduras y salsa de romero	22,50 €
• Cordero a baja temperatura (180 grs)	20,90 €

Las carnes irán acompañadas de patatas y pimientos del padrón fritos.

· SUGERENCIAS PARA VEGANOS Y VEGETARIANOS ·

• Salmorejo	10,00 €
• Revuelto aragonés sin jamón	13,00 €
• Alcachofas crujientes con boronía de tomate (sin jamón)	10,50 €
• Wok de verduras con tallarines	13,50 €
• Ajoblanco con brunoise de fruta fresca	15,00 €
• Pochas con zanahorias y calabacín	16,50 €

· NIÑOS ·

• Croquetas (6 Uds.) con patatas fritas	9,00 €
• Presa con patatas fritas	13,90 €
• Pollo empanado con patatas fritas	12,50 €
• Tallarines con tomate casero y queso rallado	11,80 €
• Huevos fritos con patatas fritas	9,80 €

· ALÉRGENOS ·

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

Solicite información a nuestro personal, gracias.

Mayo 2024

· 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
Milk and dairy |
| 2 - Huevo Egg | 9 - Frutos secos Nuts |
| 3 - Crustáceos
Crustaceans | 10 - Apio, mostaza sésamo,
altramuces
Celery, sesame mustard,
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