

Menú Especial  
de *San Valentín* / Special Menu

*Manolo León.*

Sevilla 1986

·RESTAURANTES & CATERING·



*Guadalquivir · Juan Pablos · Plaza del Duque*

Menú Especial

# San Valentín 2025

RESTAURANTES MANOLO LEÓN

## *Juan Pablos · Plaza del Duque*

---

### **Entradas**

Foie de Pato con confitura de fresas

Ensalada de salmon marinado con patatas ratté y vinagreta de frambuesa

---

### **1º Plato**

Bacalao gratinado con lecho de espinacas

---

### **2º Plato**

Solomillo ibérico marinado con chipote, patatas panaderas y cebollitas caramelizadas con balsámico

---

### **Postre**

Fresas con chocolate

Café o infusiones

---

Estos platos irán acompañados por diversas bebidas

***El precio es de 88,00 € por pareja.  
(IVA incluido).***

Special menu

# San Valentín 2025

RESTAURANTES MANOLO LEÓN

## *Juan Pablos · Plaza del Duque*

---

### **Starters**

Duck foie gras with strawberry Jam

Marinated salmon salad with ratté potatoes and raspberry vinaigrette

---

### **1st course**

Cod au gratin with a bed of spinach

---

### **2nd course**

Marinated Iberian sirloin with squid, baked potatoes and caramelized onions with balsamic

---

### **Dessert**

Strawberry and Chocolate

Coffee or herbal tea

---

These courses will be accompanied by various drinks

***The price is € 88,00 per couple.  
(VAT included).***

Menú Especial  
*San Valentín 2025*  
RESTAURANTES MANOLO LEÓN

*Guadalquivir*

---

**Entradas**

Foie de Pato con confitura de fresas

Salteado de pulpo y langostinos

---

**1º Plato**

Bacalao gratinado con lecho de espinacas

---

**2º Plato**

Solomillo ibérico marinado con chipote, patatas panaderas y cebollitas caramelizadas con balsámico

---

**Postre**

Fresas con chocolate

Café o infusiones

---

Estos platos irán acompañados por diversas bebidas

***El precio es de 96,00 € por pareja.  
(IVA incluido).***

Special menu

# San Valentín 2025

RESTAURANTES MANOLO LEÓN

## Guadalquivir

---

### *Starters*

Duck foie gras with strawberry Jam

Sautéed octopus and prawns

---

### *1st course*

Cod au gratin with a bed of spinach

---

### *2nd course*

Marinated Iberian sirloin with squid, baked potatoes  
and caramelized onions with balsamic

---

### *Dessert*

Strawberry and Chocolate

Coffee or herbal tea

---

These courses will be accompanied by various drinks

***The price is €96,00 per couple.  
(VAT included).***



El amor continua...

*Manolo León.*

Sevilla 1986

·RESTAURANTES & CATERING·



Menú Especial

*San Valentín 2025*

**RESTAURANTES MANOLO LEÓN**

desde el 10 al 16 de febrero

*¡Vente!*

