



Los MANUELES

RESTAURANTE DESDE 1917



Entrantes / Course

Media Ración / Ración Completa

Foie con crema de queso curado y pan de especias	13.50€
Foie with cream cheese and spice bread	
Ceviche de corvina	15.90€
Raw sea bass marinated in lemon and garlic	
Tartar de atún rojo con aguacate	18.00€
Red tuna tartare with avocado	
(trazas de huevo)	
Tartar de atún con kimuchi y huevo	18.00€
Red tuna tartare with kimchi and eggs	
(trazas de huevo)	
Berenjenas con miel de caña	4,95€ / 7.15€
Fried eggplant drizzled with honey	
(trazas de frutos de cáscara, huevo, pescado, molusco y crustáceos)	
Croqueta Manueles (unidad)	2.40€
"Manueles" Croquette	
(trazas de frutos de cáscara, sésamo, pescado, moluscos y crustáceos)	
Croqueta de choco (6 unidades)	9.00€
Cuttlefish Croquettes	
Albóndiga Manueles (unidad)	2.40€
"manueles" Meatball	
(trazas de frutos de cáscara, soja, pescado, moluscos y crustáceos)	
Queso de oveja curado (125 gr)	15.90€
Goat cheese	
(trazas de gluten y cacahuetes)	
Jamón ibérico (100gr)	18.90€
Iberian Ham	
Tabla de ibéricos (chorizo, salchichón y lomo ibérico, 120gr)	15.90€
Iberian sausages	
Morcilla de Güejar Sierra	3,95€(4uni) / 7.30€
Home-made blood sausage originating from Güejar Sierra	
Chorizo de Güejar Sierra	3,95€(4uni) / 7.30€
Spicy sausage "Chorizo" originating from Güejar Sierra	
Ensaladilla rusa	7.55€
Russian salad	
Gamboncitos al jerez con virutas de jamón	13.95€
Prawns cooked in sherry and served with ham shavings	
Habitas tiernas con jamón y huevo	16.95€
Fava beans with ham eggs	
Fideos tostados con langostinos y allioli de piquillo y tinta de calamar	11.90€
Toasted noodles served with peppers, shrimp, calamari ink, and alioli	
Anchoas del Cantabrico doble 00 (5unidades-50gr)	12.75€
Cantabrian anchovies	
Wok de verduras con salsa teriyaki	11.95€
Vegetable Stir-frye teriyaki sauce	
(trazas de sesamo)	

Todos los precios son con I.V.A. / All prices with V.A.T. Included





Plato ó menu del día The special today or daily menu

Plato del día (L a J no festivos) ----- 7.95€
The special today (from Monday to Thursday *except on holiday)
consultar alérgenos con el chef / consult any allergens with the chef

Menú del día (L a J no festivos) ----- 13.80€
Daily menú (from Monday to Thursday *except on holiday)
consultar alérgenos con el chef / consult any allergens with the chef

Sopas frías y calientes Cold & hot soups

Salmorejo ----- 8.25€
Cold tomato soup
(trazas de frutos de cáscara y sésamo)

Vaso de Gazpacho ----- 4.55€
Glass of gazpacho

Ajo blanco con frutos secos tostados e hinojo encurtido ----- 8.25€
Cold white garlic soup with toasted nuts and pickled fennel

Arroces / Rices (40' min.)

Arroz de la casa (solo mediodía) ----- 7.65€
House's rice (only available for lunch)

Paella mixta "Manueles" (mínimo 2 personas) ----- 16.45€
"Manueles" special paella with assorted meats and vegetables
(min 2 people) Precio por persona
Price per person

Arroz con carabineros (mínimo 2 personas) ----- 18.15€
Rice served with Carabinero prewens (min 2 people) Precio por persona
Price per person

Paella meloso con verduras (mínimo 2 personas) ----- 13.45€
Rice served with broth and vegetable (min 2 people) Precio por persona
Price per person

Paella meloso con verduras (mínimo 2 personas) ----- 13.45€
Rice served with broth and vegetable (min 2 people) Precio por persona
Price per person

Pan / Bread

Pan y aperitivo ----- 1.15€
Bread and appetizer





Ensaladas / Salads

Tomate con aguacate y langostinos ----- 9.50€

Tomato with avocado and prawns



Tomate aliñado ----- 6,50€

Seasoned tomato

Tomate aliñado con melva ----- 7.15€

Seasoned tomato with bullet tuna



Ensalada de pollo crujiente con salsa César ----- 9.50€

"Manueles" Chicken caesar salad



Ensalada Manueles ----- 7.50€

"Manueles" house salad



(trazas de apio y mostaza)

Cogollitos con nueces y ajos fritos ----- 7.25€

Lettuce hearts with walnuts and fried garlic



(trazas de gluten y cacahuetes)

Huevos / Eggs

Tortilla Sacromonte ----- 9.50€

"Sacromonte" omelette



(trazas de frutos de cáscara, leche, pescado, molusco y crustáceos)

Tortilla Manueles (habitas tiernas y jamón) ----- 8.65€

"Manueles" omelette (ham and fava beans)



Huevos estrellados con patatas y jamón ----- 11.85€

Fried eggs with potatoes and ham



(trazas de frutos de cáscara, leche, gluten)

Huevos estrellados con patatas y calamares al ajillo ----- 11.85€

Fried eggs with potatoes and squid




(trazas de frutos de cáscara, leche, gluten y pescado)






Pasta / Pasta

- Espaguete con albóndiga Manueles** ----- 8.50€
Spaguetti and meatballs
 (trazas de frutos de cáscara, soja, pescado, molusco y crustáceos)
- Espaguete de tinta de calamar con langostinos** ----- 12.50€
Squid ink spaguetti with prawns

- Tallarines al pesto** ----- 7.95€
Noodle with pesto sauce
 (trazas de frutos de cáscara y soja)
- Tallarines con wok de verduras** ----- 9.25€
Vegetable stir-fry with noodles
 (trazas de sesamo)
- Tallarines con wok de verduras y pollo** ----- 10.75€
Chicken stir-fry with noodles
 (trazas de sesamo)
- Canelón con espinacas y bechamel trufada** ----- 10.25€
Spinach cannelloni with truffle bechamel sauce

- Coca pizza vegetal con mozzarella** ----- 11.25€
"Coca" vegetable pizza with mozzarella


Pescados / Fish

Media Ración / Ración Completa

- Bacalao confitado con salsa vizcaína** ----- 19.25€
Candied codfish with "Biscay" sauce

- Anillas de calamar fritas** ----- 8.00€ / 12.95€
Fried calamari rings
 (trazas de huevo, frutos de cáscara, leche, sulfitos, crustáceos y pescado)
- Cazuela Manueles (rape y langostinos)** ----- 19.25€
"Manueles" monk fish and prawn casserole
 (trazas de leche, huevo y frutos de cáscara)
- Salmón con salsa de cítricos** ----- 17.50€
Salmon served in citrus sause
 (trazas de sulfitos y huevo)
- Boquerones fritos** ----- 7.00€ / 11.30€
Fried white anchovies
 (trazas de huevo, frutos de cáscara, leche, molusco y crustáceos)
- Cazón en adobo** ----- 7.50€ / 11.95€
Marinated Dogfish
 (trazas de huevo, leche, frutos de cáscara, molusco y crustáceos)
- Fritura variada** ----- 14.95€
Today's assortment of small fried fish
 (trazas de huevo, leche y frutos de cáscara)



Prestigio Turístico de Granada
prestigious
touristic
area of Granada





Carnes / Meat

Solomillo de ternera (250 gr) -----	20.85€
Grilled beef tenderloin (trazas de gluten, huevo, leche, frutos de cascara, sulfitos)	
Codillo asado en su jugo -----	18.95€
Pork knuckle roasted in it's own juices	
Pluma ibérica (300 gr) -----	16,50€
Iberian pork belly (trazas de gluten, huevo, leche, frutos de cascara, sulfitos)	
Parrillada de ibéricos con patatas y pimientos del padrón (450 gr) -----	19.95€
Iberian barbecue with fries and pan-seared padrón peppers (trazas de gluten, huevo, leche, frutos de cascara, sulfitos)	
Trinchado "Manueles" (puntas de solomillo de ternera) -----	18.15€
Veal sirloin tips - House specialty (trazas de soja y frutos de cáscara)	
Lomo al ajillo -----	11.95€
Pork loin in garlic (trazas de gluten, huevo, leche, frutos de cascara, sulfitos)	
Entrecote de ternera (350 gr) -----	19.90€
Grilled veal ribeye steak (trazas de gluten, huevo, leche, frutos de cascara, sulfitos)	
Flamenquín -----	7.95€
Slices of ham rolled in pork loin and deep-fried (trazas de gluten, huevo, leche, frutos de cascara, sulfitos)	
Finger de pollo con patatas -----	8.75€
Chicken finger served with fries	
Hamburguesa de buey (200gr.) (contiene bacon) -----	9.90€
Ox meat hamburger with bacon (trazas de gluten, huevo, leche, frutos de cascara, sulfitos)	
Saltado peruano de ternera -----	18.15€
"Peruvian saltado" of beef (trazas de cascara y soja)	
Pollo granadina -----	13.50€
"Granada Style Chicken (trazas de gluten, huevo, leche, frutos de cascara, sulfitos)	

Guarniciones: los platos irán acompañados de patatas, verduras o ensaladas.

Garnish: the dishes will be accompanied by potatoes, vegetables or salad.





Postres caseros / Homemade desserts

Capricho mozárabe (hojaldre de manzana y crema pastelera) Apple puff pastry with custard	5.75€
Helado de yogurt con coulis de mango Frozen yogurt served with mango sauce	4.95€
Tarta de queso Cheesecake	5.75€
Arroz con leche Homemade rice pudding	4.30€
Natillas Custard	4.30€
Coulant de chocolate con helado de vainilla Molten chocolate cake served with vanilla ice cream	5.15€
Pionono de Santa Fé Famoso local Granada pastry (trazas de cacahuete, soja, sésamo, y frutos de cáscara)	1.90€ Unidad Unit
Helado infantil Children's ice cream	3.50€
Fruta de temporada Seasonal fruit	3.50€





Tintos / Red wines

Crianza de la casa	Rioja/R.Duero	15.35€
Paco García	Rioja	18.00€
Luis Cañas	Rioja	1/2 14.95€ / 19.60€
Muga	Rioja	1/2 15.65€ / 24.80€
Marqués de Cáceres	Rioja	1/2 9.90€ / 16.10€
Rey Zagal Roble	Granada	15.50€
Señorio de Nevada Cabernet	Granada	1/2 14.95 / €19.60€
Señorio de Nevada Syrah	Granada	22.00€
Finca Resalso (Emilio Moro)	R. Duero	17.85€
La Planta	R. Duero	17.85€
Protos Joven	R. Duero	17.50€
Protos	R. Duero	28.80€
Emilio Moro	R. Duero	30.00€
Tomás Postigo	R. Duero Crianza	30.00€
Abadía Retuerta (selección especial)	R. Duero	36.00€

Reservas Tintos / Reserved red wines

Reserva de la casa (Ondarre)	Rioja	18.60€
Viña Ardanza	Rioja	1/2 21.00€ / 37.00€
Muga	Rioja	42.00€
Zagal Reserva	Granada	24.00€

Blancos / White wines

Calvente	Granada	22.50€
Fontedei	Granada	16.50€
Paco y Lola (Albariño)	Rias baixas	20.35€
Blanco de la casa (100% verdejo)	Rueda	12.90€
Castillo de San Diego (Barbadillo)	Cádiz	12.90€
Marqués de Riscal	Rueda	1/2 12.35€ / 17.85€
José Pariente	Rueda	17.85€
Chardonnay Viñas del Vero	Somontano	16.70€
Gewurztraminer Viñas del Vero	Somontano	21.20€
Don Condado (semi-dulce)	Huelva	12.85€
Cava de la casa		12.85€
Moët Chandon	Champagne	48.00€

Rosados / Rose

Las dos Ces (ecológico)	Andalucía	9.90€
Chivite Gran Feudo	Navarra	13.75€





Otras Bebidas / Others Drinks

Refrescos o zumo Soft drinks	2.50€
Aquarius / Nestea (300ml) Aquarius / Nestea	2.50€
Cervezas Beers	
Copa de Cerveza Glass of Beer	2.65€
Alhambra especial (tercio)	3.00€
Victoria (tercio)	3.00€
Alhambra reserva 1925	3.30€
Estrella Damm (tercio)	3.00€
Voll Damm (tercio)	3.30€
Free Damm (quinto)	2.50€
Free Damm Lemon (quinto)	2.50€
Inedit (tercio)	5.20€
Daura (tercio) Celiacos	3.00€
Malquerida	3.30€
Copa vino blanco ó tinto crianza de la casa Glass of house white or red wine	3.10€
Copa vino blanco o tinto de Granada Glass of white or red wine from Granada	3.30€
Aperol spritz	5.00€
Sangría Sangría	3.00€
Sangría blanca con frutos rojos White sangría with red fruit	3.00€
Mosto Free alcohol wine	2.25€
Agua Mineral 1/2 L Mineral Water 1/2 L	2.30€
Café o infusión Coffee or tea	1.50€

Importante: No deje de consultar nuestra sugerencias del día y platos para vegetarianos y para celiacos

Important: Be sure to ask for suggestion of the by chef.
Dishes for vegetarians and celiacs



**Prestigio
Turístico
de Granada**
prestigious
touristic
area of Granada

