



Para picar en barra / to share

Media Ración / Ración Completa

Croqueta Manueles (unidad) ----- 1.85€

"Manuerles" Croquette

(trazas de frutos de cáscara, sésamo, pescado, moluscos y crustáceos)



Croqueta de choco (6 unidades) ----- 9.00€

Cuttlefish Croquette



Albóndiga Manueles (unidad) ----- 1.85€

"Manueles" Meatball

(trazas de frutos de cáscara, soja, pescado, moluscos y crustáceos)



Vaso de Gazpacho ----- 4.50€

Glass of gazpacho



Cubilete de arroz de la casa (solo mediodia) ----- 3.50€

House's paella ration



Queso de oveja curado (125 gr) ----- 8.50€ / 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



Anchoas del Cantabrico doble 00 (5unidades-50gr) ----- 12.75€

Cantabrian anchovies doublé



Ensaladilla rusa ----- (concha) 4.75€ / 7.55€

Russian salad



Foie con crema de queso curado y pan de especias ----- 13.50€

Foie with cream of cheese and spice bread



Ceviche de corvina ----- 15.90€

Raw sea bass mainated 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 avocado

(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)



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"



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 and eggs



Fideos tostados con langostinos y alioli de piquillo y tinta de calamar ----- 12.95€

Toasted noodles served with peppers, shrimp, calamari ink and alioli



Wok de verduras con salsa teriyaki ----- 11.95€

Vegetable Stir-fry with teriyaki sauce

(trazas de sesamo)



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

Tomato with avocado and prawns



Tomate aliñado ----- 6,50€

Seasoned tomato with carly and garlic vinaigrette



Tomate aliñado con melva ----- 7.15€

Seasoned tomato with bullet tuna



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

Chicken "Manueles" 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)



Tortilla Sacromonte ----- 9.50€

"Sacromonte" omelette

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





Los MANUELES

RESTAURANTE DESDE 1917



Tortilla Manueles (habitas tiernas y jamón) ----- **8.65€**
"Manueles" omelette (ham and broad 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)

Coca pizza vegetal con mozzarella ----- **11.25€**
Vegetable coca pizza with mozzarella



Anillas de calamar fritas ----- **8.00€ / 12.95€**
Fried calamari rings



(trazas de huevo, frutos de cáscara, leche, sulfitos, crustáceos y pescado)

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)

Parrillada de ibéricos con patatas y pimientos del padrón (450 gr) ----- **19.95€**
Iberian barbecue with fries and pan-seared padron peppers



(trazas de gluten, huevo, leche, frutos de cáscara, 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 cáscara, sulfitos)

Flamenquín ----- **7.95€**
Slices of ham rolled in pork loin and deep-fried



(trazas de gluten, huevo, leche, frutos de cáscara, 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 cáscara, sulfitos)

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



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

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

Guarniciones: los platos irán acompañados de patatas, verduras o ensalada

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

Bebidas / Drinks

Refrescos ----- 2.25 € Soft drinks	Aperol Spritz ----- 5.00€
Aquarius / Nestea(300ml) 2.35 €	Copa vino tinto crianza (casa) ----- 2.80 € Glass of red wine "crianza"
Caña ----- 2.00 € Small glass beer	Copa vino blanco (casa) ----- 2.80 € Glass of White wine
Copa Cerveza ----- 2.40 € Glass Beer	Sangría ----- 3.00 € Sangría
Alhambra especial 1/3 ----- 2.75 €	Sangría blanca con frutos rojos 3.00 € White sangría
Victoria 1/3 ----- 2.75 €	Mosto ----- 2.25 € Free alcohol wine
Alhambra 1925 1/3 ----- 3.00€	Copa vino tinto de Granada ----- 3.15 € Glass of red wine from Granada
Estrella Damm 1/3 ----- 2.75 €	Copa vino blanco de Granada ----- 3.15 € Glass of White wine from Granada
Voll Damm 1/3 ----- 3.00€	Agua 1/2 ----- 2.10 € Water
Free Damm 1/5 ----- 2.00€	Café o infusión ----- 1.50 € Coffe or tea
Free Damm Lemon 1/5 ----- 2.00€	
Inedit 1/3 ----- 4.95€	
Daura(celíacos) 1/3 ----- 3.00€	
Malquerida 1/3 ----- 3.00€	



Prestigio Turístico de Granada
prestigious tourist area of Granada

