

Andalúce

en cada bocado



Los MANUELES

RESTAURANTE DESDE 1917



Para picar en barra / to share

Media Ración / Ración Completa

Croqueta Manueles (unidad) "Manueles" Croquette (trazas de frutos de cáscara, sésamo, pescado, moluscos y crustáceos)	1.85€
Croqueta de choco (6 unidades) Cuttlefish Croquette	9.00€
Albóndiga Manueles (unidad) "Manueles" Meatball (trazas de frutos de cáscara, soja, pescado, moluscos y crustáceos)	1.85€
Vaso de Gazpacho Glass of gazpacho	4.50€
Cubilete de arroz de la casa (solo mediodía) House's paella ration	3.50€
Queso de oveja curado (125 gr) Goat cheese (trazas de gluten y cacahuets)	8.50€ / 15.90€
Jamón ibérico (100gr) Iberian Ham	18.90€
Tabla de ibéricos (chorizo, salchichón y lomo ibérico, 120gr) Iberian sausages	15.90€
Anchoas del Cantabrico doble 00 (5 unidades-50gr) Cantabrian anchovies double	12.75€
Ensaladilla rusa Russian salad (concha)	4.75€ / 7.55€
Foie con crema de queso curado y pan de especias Foie with cream of cheese and spice bread	13.50€
Ceviche de corvina Raw sea bass mainated in lemon and garlic	15.90€
Tartar de atún rojo con aguacate Red tuna tartare with avocado (trazas de huevo)	18.00€
Tartar de atún con kimuchi y huevo Red tuna tartare with avocado (trazas de huevo)	18.00€
Berenjenas con miel de caña Fried eggplant drizzled with honey (trazas de frutos de cáscara, huevo, pescado, molusco y crustáceos)	4,95€ / 7.15€
Morcilla de Gúejar Sierra Home-made blood sausage originating from Gúejar Sierra	3,95€(4uni) / 7.30€
Chorizo de Gúejar Sierra Spicy sausage "Chorizo"	3,95€(4uni) / 7.30€
Gamboncitos al jerez con virutas de jamón Prawns cooked in sherry and served with ham shavings	13.95€
Habitas tiernas con jamón y huevo Fava beans with ham and eggs	16.95€
Fideos tostados con langostinos y alioli de piquillo y tinta de calamar Toasted noodles served with peppers, shrimp, calamri ink and alioli	12.95€
Wok de verduras con salsa teriyaki Vegetable Stir-fry with teriyaki sauce (trazas de sésamo)	11.95€
Tomate con aguacate y langostinos Tomato with avocado and prawns	9.50€
Tomate aliñado Seasoned tomato with carly and garlic vinaigrette	6,50€
Tomate aliñado con melva Seasoned tomato with bullet tuna	7.15€
Ensalada de pollo crujiente con salsa César Chicken "Manueles" caesar salad	9.50€
Ensalada Manueles "Manueles" house salad (trazas de apio y mostaza)	7.50€
Cogollitos con nueces y ajos fritos Lettuce hearts with walnuts and fried garlic (trazas de gluten y cacahuets)	7.25€
Tortilla Sacromonte "Sacromonte" omelette (trazas de frutos de cáscara, leche, pescado, molusco y crustáceos)	9.50€

Tortilla Manueles (habitas tiernas y jamón) "Manueles" omelette (ham and broad beans)	8.65€
Huevos estrellados con patatas y jamón Fried eggs with potatoes and ham (trazas de frutos de cáscara, leche, gluten)	11.85€
Huevos estrellados con patatas y calamares al ajillo Fried eggs with potatoes and squid (trazas de frutos de cáscara, leche, gluten y pescado)	11.85€
Coca pizza vegetal con mozzarella Vegetable coca pizza with mozzarella	11.25€
Anillas de calamar fritas Fried calamari rings (trazas de huevo, frutos de cáscara, leche, sulfitos, crustáceos y pescado)	8.00€ / 12.95€
Boquerones fritos Fried white Anchovies (trazas de huevo, frutos de cáscara, leche, molusco y crustáceos)	7.00€ / 11.30€
Cazón en adobo Marinated Dogfish (trazas de huevo, leche, frutos de cáscara, molusco y crustáceos)	7.50€ / 11.95€
Fritura variada Today's assortment of small fried fish (trazas de huevo, leche y frutos de cáscara)	14.95€
Parrillada de ibéricos con patatas y pimientos del padrón (450 gr) Iberian barbecue with fries and pan-seared padron peppers (trazas de gluten, huevo, leche, frutos de cáscara, sulfitos)	19.95€
Trinchado "Manueles" (puntas de solomillo de ternera) Veal sirloin tips - House specialty (trazas de soja y frutos de cáscara)	18.15€
Lomo al ajillo Pork loin in garlic (trazas de gluten, huevo, leche, frutos de cáscara, sulfitos)	11.95€
Flamenquín Slices of ham rolled in pork loin and deep-fried (trazas de gluten, huevo, leche, frutos de cáscara, sulfitos)	7.95€
Finger de pollo con patatas Chicken finger served with fries	8.75€
Hamburguesa de buey (200gr.) (contiene bacon) Ox meat hamburger with bacon (trazas de gluten, huevo, leche, frutos de cáscara, sulfitos)	9.90€
Pan y aperitivo	1.15€

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



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

Los MANUELES
www.losmanueles.es

REYES CATÓLICOS, 61
TIF. 958 22 46 31

MONJAS DEL CARMEN, 1
TIF. 958 22 21 23

PLACETA SILLERÍA, 3
TIF. 958 22 46 31

PLAZA BIB-RAMBLA, 16
TIF. 958 04 99 82

No.1

No.2

No.3

No.4