

Andalúciate

en cada bocado

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)



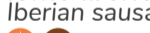
Queso de oveja curado (125 gr) 15.90€
Goat cheese

(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



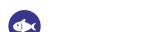
Habitas tiernas con jamón y huevo 16.95€
Fava beans with ham eggs



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 sésamo)





Los MANUELES

RESTAURANTE DESDE 1917




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 prewns (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




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



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



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

Espagueti con albóndiga Manueles _____	8.50€
Spaguetti and meatballs (trazas de frutos de cáscara, soja, pescado, molusco y crustáceos)	
Espagueti 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 speciality    (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 Manueles _____	18.15€
"Manueles saltado"     (trazas de cascara y soja)	
Pollo Nazarí _____	13.50€
"Nazarí 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 Famosu 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€



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





Tintos / Red wines

Crianza de la casa	Rioja/R.Duero	15.35€
Paco García	Rioja	18.00€
Luis Cañas	Rioja	½ 14.95€ / 19.60€
Muga	Rioja	½ 15.65€ / 24.80€
Marqués de Cáceres	Rioja	½ 9.90€ / 16.10€
Rey Zagal Roble	Granada	15.50€
Señorio de Nevada Cabernet	Granada	½ 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	½ 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	½ 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€





Los MANUELES

RESTAURANTE DESDE 1917



Otras Bebidas / Others Drinks

Refrescos o zumo <i>Soft drinks</i>	2.50€
Aquarius / Nestea (300ml) <i>Aquarius / Nestea</i>	2.50€
Cervezas <i>Beers</i>	
Copa de Cerveza <i>Glass of Beer</i>	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 <i>Glass of house white or red wine</i>	3.10€
Copa vino blanco o tinto de Granada <i>Glass of white or red wine from Granada</i>	3.30€
Aperol spritz	5.00€
Sangría <i>Sangría</i>	3.00€
Sangría blanca con frutos rojos <i>White sangría with red fruit</i>	3.00€
Mosto <i>Free alcohol wine</i>	2.25€
Agua Mineral ½ L <i>Mineral Water ½ L</i>	2.30€
Café o infusión <i>Coffee or tea</i>	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



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

No.1



MONJAS DEL CARMEN, 1
Tif. 958 22 21 23

No.2



PLACETA SILLERÍA, 3
Tif. 958 22 46 31

No.3



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

No.4