



# Take & Go

— *Los MANUELES* —

• Pedido mínimo: 20€ •

Delivery: 3€ Granada capital - 5€ Fuera de Granada.

 12:00 - 22:00

 621 24 39 71

El sabor de Andalucía directo a tu hogar

Tu apoyo hace la diferencia, comparte tu experiencia mencionando




 [@restaurantelosmanueles](https://www.instagram.com/restaurantelosmanueles)

# Take & Go

— Los MANUELES —

## Entrantes / Appetizers



**Albóndiga Manueles** 2,00€  
"Manueles" meatball  








**Croqueta Manueles** 2,00€  
"Manueles" Croquette  




**Croquetas de choco** 9,00€  
Cuttlefish croquettes  









**Sopa de panecillos** 6,00€  
Caldo casero con mini albóndigas de jamón, pan, ajo y perejil  
*Traditional ham soup with bread ball*  




**Caracoles con salsa ajopollo** 9,00€  
Escargots with almond sauce  




**Ensaladilla rusa de gambones** 7,50€  
Seafood Russian Salad  








**Langostinos al pil-pil** 12,50€  
Pil pil style prawns  




**Fideos tostados con gambas** 11,90€  
Toasted noodles served with peppers, shrimp, calamari ink, and alioli  




**Callos con garbanzos** 8,00€  
Tripe with chickpeas  




**Tartar de atún con aguacate** 18,00€  
Red tuna tartare with avocado  





**Alitas de pollo con salsa barbacoa** 9,00€  
Chicken wings BBQ sauce  




**Sopa de picadillo** 5,00€  
Traditional chicken soup  




**Micuit de foie con mermelada de papaya y naranja** 18,50€  
Foie Micuit with papaya and orange marmalade  
 Opcional sin gluten

Andalúcete en cada bocado

## Platos / Meals



**Trinchado Manueles** 18,15€  
Solomillo de ternera en salsa  
*Veal sirloin tips - House specialty*



**Cazuela Manueles de rape y langostinos** 19,00€  
*"Manueles" monk fish and prawn casserole*



**Finger de pollo** 8,75€  
*Chicken fingers served with fries*



**Pollo Nazarí** 13,50€  
Pollo en salsa de almendras acompañado de cous cous  
*Nazarí Style Chicken*



**Espagueti de tinta de calamar con langostinos** 12,50€  
*Squid ink spaghetti with prawns*



**Tallarines con wok de verduras y pollo** 10,75€  
*Vegetable and chicken stir-fry with noodles*



**Hamburguesa de ternera con cheddar, bacon y cebolla morada caramelizada** 9,00€  
*Ox meat hamburger with bacon*



**Costillar de cerdo adobado a la miel (700gr)** 15,90€  
*Honey seasoned pork rack*



**Flamenquín** 7,00€  
*Slices of ham rolled in pork loin and deep-fried*



**Pata de pulpo asada con fritada de patata y mojo picón** 19,25€  
*Roasted octopus with potatoes and mojo picon sauce*



**Lomo al ajillo** 11,95€  
*Pork loin in garlic*



## Ensaladas / Salads



**Ensalada Los Manueles** 7,50€  
*"Manueles" house salad*



**Ensalada César** 9,50€  
*"Manueles" Chicken Caesar salad*



**Tomate, langostino con aguacate** 9,50€  
*Tomato with avocado and prawns*



**Ensalada Green** 7,95€  
*Green Salad*  
Base de crema de guisantes con mézclum, manzana, aguacate, nueces, pasas y queso feta aliñado con vinagreta de mostaza



Andalúciate en cada bocado

## Veggie



### Salmorejo

*Cold tomato soup*



6,00€



### Canelón con espinacas y bechamel trufada

*Spinach cannelloni with truffle bechamel sauce*



10,25€



### Coca pizza vegetal con mozzarella

Base de pan de salailla con crema de boniato, berenjena asada, rúcula, tomate cherry y parmesano

*"Coca" style vegetable pizza with mozzarella*



11,25€



### Tallarines con wok de verduras

*Vegetable stir-fry with noodles*



9,25€



### Hamburguesa vegetal de cous cous, con cebolla caramelizada y cheddar

*Couscous, onion and cheddar veggie burger*



8,00€



### Albóndigas de calabaza con arroz basmati y salsa de curry

*Pumpkin veggie balls with rice, seasoned with curry*



9,75€



### Crema de guisantes acompañada de guiso de trigo

*Pea cream with cream cheese, croutons and stew wheat*



5,75€

## Postres / Desserts



### Capricho mozárabe

Hojaldre con crema pastelera, manzana y frutos secos

*Apple puff pastry with custard*



4,50€



### Tarta de queso

*Cheesecake*



4,50€



### Brownie de chocolate

*Homemade chocolate brownie*



3,50€

Andalúcete en cada bocado

## Vinos tintos



**Finca Resalso** 13,90€  
100% Tempranillo D.O. Ribera del Duero



**Paco García** 13,50€  
Crianza, Tempranillo y Garnacha, D.O. Rioja



**Rey Zagal** 11,50€  
Tempranillo, Merlot, Cabernet Couvignon y Syrah, D.O. Granada



**Rey Zagal Reserva** 18,00€  
Tempranillo, Merlot y Syrah, D.O. Granada



**Tahir** 11,50€  
Crianza, 100% Tempranillo, D.O. Rioja



**Emilio Moro** 22,50€  
100% Tempranillo, D.O. Ribera del Duero

## Vinos blancos



**Paco y Lola** 15,50€  
100% Albariño, D.O. Rias Baixas



**Viñas del Vero** 12,50€  
Chardonnay, D.O. Somontano



**Fontedei** 12,50€  
100 % Moscatel de Alejandría, D.O. Granada



**José Pariente** 13,90€  
100% Verdejo, D.O. Rueda

## Bebidas

Botellín de agua 0.5l 1,50€

Refrescos 1,75€  
Cocacola, Cocacola zero, Fanta naranja ó limón

Cerveza con y sin alcohol 1,75€



Andalúcete en cada bocado