

# Andalúciate

en cada bocado



Los MANUELES

RESTAURANTE DESDE 1917












CATEDRAL









## Para picar / Started

Media Ración / Ración Completa

### - Frios

<b>Jamón ibérico (100gr)</b> Iberian Ham	18.90€
<b>Ensaladilla rusa con langostino</b> Russian salad with prawn	7.55€
	
<b>Foie con crema de queso curado y pan de especias</b> Foie with cream cheese and spice bread	14.50€
	
<b>Tartar de atún rojo con aguacate</b> Red tuna tartare with avocado	18.00€
	
<b>Tartar de atún con kimuchi y huevo</b> Red tuna tartare with kimchi sauce and eggs	18.00€
	
<b>Ceviche de corvina</b> Raw sea bass marinated in lemon and garlic	15.50€
	
<b>Anchoas del Cantabrico doble 00 (5unidades-50gr)</b> Cantabrian anchovies	12.75€
	
<b>Vaso de Gazpacho</b> Glass of gazpacho	4.55€
	
<b>Salmorejo con picadillo de jamón y huevo</b>  Cold tomato soup with ham and eggs	8.55€
	

### - Calientes

<b>Croqueta Manueles (unidad)</b> "Manueles" Croquette	2.20€
	
<b>Albóndiga Manueles (unidad)</b> "Manueles" Meatball	2.20€
	
<b>Provolone con salsa de tomate casera y chicharrones</b> Provolone with homemade tomato sauce and chicharrones	11.90€
	
<b>Langostinos al pil pil:</b> Prawns to pil-pil style	12.50€
	
<b>Flamenquín</b> Slices of ham rolled in pork loin and deep-fried	7.95€
	
<b>Finger de pollo</b> Chicken finger served with fries	8.75€
	
<b>Lomo de orza con parmentier de manteca colorá</b> Orza loin with colored butter parmentier	13.95€
	
<b>Mini campero de costillas de cerdo con salsa chipotle y aros de cebolla</b> Mini pork rib jacket with chipotle sauce and onion rings	12.00€
	





	Media Ración	/	Ración Completa
<b>Pimientos del piquillo rellenos de rabo de toro</b> <i>Piquillo peppers stuffed with bull's tail</i>			12.50€
<b>Berenjenas con miel de caña</b>	4,95€	/	7.15€
<i>Fried eggplant drizzled with honey</i>			
<b>Habitas tiernas con jamón y huevo</b>			15.95€
<i>Fava beans with ham and eggs</i>			

## Ensaladas / Salads

<b>Tomate aliñado</b>			6.50€
<i>Seasoned tomato</i>			
<b>Tomate aliñado con melva</b>			7.15€
<i>Seasoned tomato with bullet tuna</i>			
<b>Tomate con aguacate y langostinos</b>			9.50€
<i>Tomato with avocado and prawns</i>			
<b>Cogollitos con nueces y ajos frito</b>			7.25€
<i>Lettuce hearts with walnuts and fried garlic</i>			
<b>Cogollitos y tomate aliñado</b>			7.00€
<i>Seasoned tomato dishes</i>			
<b>Ensalada de pollo crujiente con salsa César</b> <i>"Manueles" Chicken caesar salad</i>			9.50€
<b>Ensalada Manueles</b> <i>"Manueles" house salad</i>			7.50€

## Huevos / Eggs

<b>Tortilla Sacromonte</b> <i>"Sacromonte" omelette</i>			9.50€
<b>Tortilla Manueles (habitas tiernas y jamón)</b> <i>"Manueles" omelette (ham and fava beans)</i>			8.65€
<b>Huevos estrellados con patatas y jamón</b> <i>Fried eggs with potatoes and ham</i>			11.85€
<b>Huevos estrellados con patatas y calamares al ajillo</b> <i>Fried eggs with potatoes and squid</i>			11.85€
<b>Gambas de cristal con huevos</b> <i>scrambled eggs with shrimp</i>			11.85€















Media / Ración  
Ración / Completa

## Pescados / Fish

<b>Pata de pulpo asada con fritada y mojo picón</b> Roasted octopus leg with fried vegetable and potatoes and mojo picón	19.25€
	
<b>Cazuela Manueles (rape y langostinos)</b> "Manueles" monk fish and prawn casserole	19.25€
	
<b>Fritura variada</b> Today's assortment of small fried fish	14.95€
	
<b>Cazón en adobo</b> Marinated Dogfish	7,50€ / 11.95€
	
<b>Calamares fritos</b> Fried calamari	8,00€ / 12.95€
	
<b>Boquerones fritos</b> Fried white anchovies	7,00€ / 11.30€
	

## Carnes / Meat

<b>Trinchado Manueles (solomillo trinchado de ternera con salsa Manueles y sus patatas)</b> Manueles trenched (beef squealed sirloin with Manueles sauce and its potatoes)	18.15€
	
<b>Saltado Manueles (solomillo trinchado de ternera con ají amarillo y sus verduritas)</b> Sautéed Manueles (beef squealed sirloin with yellow chili pepper and its vegetables)	18.15€
	
<b>Entrecote de ternera (470gr)</b> Beef entrecote (470 gr)	22.50€
	
<b>Solomilo de ternera (250gr)</b> Veal sirloin tips - House specialty	20.85€
	
<b>Hamburguesa de ternera Manueles</b> Manueles beef burger	9.90€
	
<b>Carrilleras de cerdo ibérica estofadas</b> Braised Iberian pork cheeks	17.50€
	
<b>Pollo con salsa nazarí y cous cous</b> Chicken with Nazari sauce and cous cous	13,50€
	
<b>Secreto ibérico trinchado con patatas y salsa brava</b> Iberian secret carved with potatoes and brava sauce	16.90€
	





## Pan / Bread

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



## Plato ó menu del día The special today or daily menu

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

## Postres caseros / Homemade desserts

**Capricho mozárabe (hojaldre relleno de manzana con crema pastelera)** 5.75€  
Apple puff pastry with custard



**Tarta de queso** 5.75€  
Cheesecake



**Arroz con leche** 4.30€  
Homemade rice pudding



**Natillas con galleta** 4.30€  
Custard



**Coulant de chocolate con helado de vainilla** 5.15€  
Molten chocolate cake served with vanilla ice cream



**Helado de yogurt con coulis de mango** 4.95€  
Frozen yogurt served with mango sauce



**Helado infantil** 3.50€  
Children's ice cream



**Frutas de temporada** 3.50€  
Seasonal fruit



**Importante:** No deje de consultar nuestra sugerencias del día y platos vegetarianos y sin gluten

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





## 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	25.00€
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€





## Otras Bebidas / Others Drinks

<b>Refrescos o zumo</b> <i>Soft drinks</i>	2.75€
<b>Cervezas</b> <i>Beers</i>	
Copa de cerveza <i>Glass of Beer</i>	2.50€
Caña de Cerveza <i>Glass of Beer</i>	2.15€
Alhambra especial <sup>(1/3)</sup>	3.00€
Alhambra reserva 1925	3.25€
Victoria <sup>(1/3)</sup>	3.00€
Victoria con limón	3.00€
Estrella Damm <sup>(1/3)</sup>	3.00€
Voll Damm <sup>(1/3)</sup>	3.50€
Free Damm 0.0 tostada <sup>(1/3)</sup>	3.00€
Damm Lemon <sup>(1/3)</sup>	3.00€
Inedit <sup>(1/3)</sup>	5.00€
Daura <sup>(1/3)</sup> Sin gluten	3.00€
Malquerida	3.25€
Copa vino blanco ó tinto crianza de la casa <i>Glass of house white or red wine</i>	3.00€
Copa vino blanco o tinto de Granada <i>Glass of white or red wine from Granada</i>	3.50€
Copa de vino blanco Yllera 5.5 <i>Glass of white or red wine from Granada</i>	3.50€
Aperol spritz	5.00€
Tinto de verano	2.50€
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>	2.50€
Agua Mineral ½ L <i>Mineral Water ½ L</i>	2.20€
Café o infusión <i>Coffee or tea</i>	1.50€

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

