

Andalúciate

en cada bocado



Los MANUELES










RESTAURANTE DESDE 1917



Para picar / Started

Media Ración / Ración Completa

- Frios

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

- Calientes

Croqueta Manueles (unidad) "Manueles" Croquette	2.20€
	
Albóndiga Manueles (unidad) "Manueles" Meatball	2.20€
	
Provolone con salsa de tomate casera y chicharrones Provolone with homemade tomato sauce and chicharrones	11.90€
	
Langostinos al pil pil: Prawns to pil-pil style	12.50€
	
Morcilla de Güejar Sierra	3,95€ (4ud.) / 7.30€
Home-made blood sausage originating from Güejar Sierra	
	
Chorizo de Güejar Sierra	3,95€ (4ud.) / 7.30€
Spicy sausage "Chorizo" originating from Güejar Sierra	
	
Flamenquín	7.95€
Slices of ham rolled in pork loin and deep-fried	
	
Finger de pollo	8.75€
Chicken finger served with fries	
	
Lomo de orza con parmentier de manteca colorá	13.95€
Orza loin with colored butter parmentier	
	
Mini campero de costillas de cerdo con salsa chipotle y aros de cebolla	12.00€
Mini pork rib jacket with chipotle sauce and onion rings	
	





	Media Ración	/	Ración Completa
Alitas de pollo con salsa barbacoa chicken wings with barbecue sauce			9.00€
Pimientos del piquillo rellenos de rabo de toro Piquillo peppers stuffed with bull's tail			12.50€
Berenjenas con miel de caña	4,95€	/	7.15€
Fried eggplant drizzled with honey			
Habitas tiernas con jamón y huevo Fava beans with ham and eggs			15.95€

Ensaladas / Salads

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

Huevos / Eggs

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





Media / Ración
Ración / Completa

Pastas y arroces / Pastas & rice

Fideos tostados con langostinos, alioli de piquillo y tinta de calamar Toasted noodles with prawns , piquillo pepper aioli and squid ink souce	11.90€
Espaguetis con albóndiga Manueles Spaguetti and Manueles meatballs	8.50€
Espaguetis al pesto	7.95€
Spaguetti with pesto sauce	
Tallarines con wok de verduras	9.25€
Vegetable stir-fry with noodles	
Tallarines con wok de verduras y pollo ó langostino (a elegir uno) Noodles with vegetable wok and chicken or prawn	10.75€
Arroz de la casa (sólo mediodía) House´s rice (only available for lunch)	7.65€
Paella mixta Manueles (Mínimo dos personas / Minimum two people) "Manueles" special paella with assorted meats and vegetables	16.45€ (Precio por persona) (Price per person)
Arroz negro con su alioli (Mínimo dos personas / Minimum two people) Black rice with its aioli	16.45€ (Precio por persona) (Price per person)

SUGERENCIAS VEGETARIANAS / Vegetarian suggestions






Canelones rellenos de espinacas con su bechamel trufada Spinach cannelloni with truffle bechamel sauce	10.25€
Albóndigas de calabaza con arroz basmati y salsa de curry Pumpkin meatballs with basmati rice and curry sauce	11.25€
Wok de verduras con salsa teriyaki Vegetable Stir-fry with teriyaki sauce	11.95€
Provolone con salsa casera de tomate (solicitar sin chicharrones) Provolone with homemade tomato sauce (order without chicharrones)	11.90€
Salmorejo con pipirrana de verduritas Salmorejo with vegetable pipirrana	8.25€














Media Ración / Ración Completa

Pescados / Fish

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

Carnes / Meat

Trinchado Manueles (solomillo trinchado de ternera con salsa Manueles y sus patatas) Manueles trenched (beef squealed sirloin with Manueles sauce and its potatoes)	18.15€
	
Saltado Manueles (solomillo trinchado de ternera con ají amarillo y sus verduritas) Sautéed Manueles (beef squealed sirloin with yellow chili pepper and its vegetables)	18.15€
	
Solomilo de ternera (250gr) Veal sirloin tips - House specialty	20.85€
	
Entrecote de ternera (470gr) Beef entrecote (470 gr)	22.50€
	
Hamburguesa de ternera Manueles Manueles beef burger	9.90€
	
Carrilleras de cerdo ibérica estofadas Braised Iberian pork cheeks	17.50€
	
Pollo con salsa nazarí y cous cous Chicken with Nazari sauce and cous cous	13,50€
	
Secreto ibérico trinchado con patatas y salsa brava Iberian secret carved with potatoes and brava sauce	16.90€
	
Parrillada de ibéricos (450gr entre presa, secreto, pluma y abanico) Iberian grill (450gr between prey, secret, pen and fan)	21.00€
	





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

Refrescos o zumo <i>Soft drinks</i>	2.75€
Cervezas <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 (1/3)	3.00€
Alhambra reserva 1925	3.25€
Victoria (1/3)	3.00€
Victoria con limón	3.00€
Estrella Damm (1/3)	3.00€
Voll Damm (1/3)	3.50€
Free Damm 0.0 tostada (1/3)	3.00€
Damm Lemon (1/3)	3.00€
Inedit (1/3)	5.00€
Daura (1/3) 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

