

Andalúce

en cada bocado



Los MANUELES


RESTAURANTE DESDE 1917



Para picar / Started

Media Ración / Ración Completa

- Frios

Jamón ibérico (100gr) <i>Iberian Ham</i>	18.90€
Queso artesanal curado HM con mermelada de pimientos rojos y frutos secos. <i>HM artisan cured cheese with red pepper jam and dried fruits.</i>	14.95 €
 Ensaladilla rusa con langostino <i>Russian salad with prawn</i>	7.95€
    Foie con crema de queso curado y pan de especias <i>Foie with cream cheese and spice bread</i>	15.50€
    Tartar de atún rojo con aguacate <i>Red tuna tartare with avocado</i>	18.00€
       Tartar de atún con kimuchi y huevo <i>Red tuna tartare with kimchi souce and eggs</i>	18.00€
    Ceviche de corvina <i>Raw sea bass marinated in lemon and garlic</i>	15.90€
   Anchoas del Cantabrico doble 00 <i>Cantabrian anchovies</i>	22.00€
   Salmorejo con picadillo de jamón y huevo <i>Cold tomato soup with ham and eggs</i>	8.55€

- Calientes

Croqueta Manueles (unidad) <i>"Manueles" Croquette</i>	2.20€
        Albóndiga Manueles (unidad) <i>"Manueles" Meatball</i>	2.20€
   Provolone con salsa de tomate casera y chicharrones <i>Provolone with homemade tomato sauce and chicharrones</i>	11.90€
   Langostinos al pil pil: <i>Prawns to pil-pil style</i>	12.50€
  Morcilla de Güejar Sierra (*no disponible en Catedral) <i>Home-made blood sausage originating from Güejar Sierra</i>	3,95€ (4ud.) / 7.30€
   Chorizo de Güejar Sierra (*no disponible en Catedral) <i>Spicy sausage "Chorizo" originating from Güejar Sierra</i>	3,95€ (4ud.) / 7.30€
   Flamenquín <i>Slices of ham rolled in pork loin and deep-fried</i>	8.50€
    Finger de pollo <i>Chicken finger served with fries</i>	8.75€
    Mini campero de costillas de cerdo con salsa chipotle y aros de cebolla <i>Mini pork rib jacket with chipotle sauce and onion rings</i>	12.00€
   Sopa Manueles (sopa de ave) <i>Chicken soup</i>	6.95€
   Sopa de ajos tostados <i>Toasted garlic soup</i>	6.95€



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



Media Ración / Ración Completa

Alitas de pollo con salsa barbacoa (*no disponible en Catedral) **9.00€**
chicken wings with barbecue sauce



Pimientos del piquillo rellenos de rabo de toro **12.50€**
Piquillo peppers stuffed with bull's tail



Berenjenas con miel de caña **4,95€ / 7.95€** 
Fried eggplant drizzled with honey



Habitas tiernas con jamón y huevo **15.95€**
Fava beans with ham and eggs



Ensaladas / Salads

Tomate aliñado  **6.50€**
Seasoned tomato

Tomate aliñado con melva **7.50€**
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 **9.95€**
"Manueles" Chicken caesar salad



Ensalada Manueles **7.95€**
"Manueles" house salad



Huevos / Eggs

Tortilla Sacromonte **9.95€**
"Sacromonte" omelette



Tortilla Manueles (habitas tiernas y jamón) **8.65€**
"Manueles" omelette (ham and fava beans)



Huevos estrellados con patatas y jamón **12.50€**
Fried eggs with potatoes and ham



Huevos estrellados con patatas y calamares al ajillo **12.50€**
Fried eggs with potatoes and squid













Gambas de cristal con huevos **12.95€**
scrambled eggs with shrimp










Media Ración / Ración Completa

Pastas y arroces / Pastas & rice

Fideos tostados con langostinos, alioli de piquillo y tinta de calamar <i>Toasted noodles with prawns , piquillo pepper aioli and squid ink souce</i>	11.90€
	
Espaguetis con albóndiga Manueles <i>Spaguetti and Manueles meatballs</i>	8.50€
	
Espaguetis al pesto  <i>Spaguetti with pesto sauce</i>	7.95€
	
Tallarines con wok de verduras  <i>Vegetable stir-fry with noodles</i>	9.25€
	
Tallarines con wok de verduras y pollo ó langostino (a elegir uno) <i>Noodles with vegetable wok and chicken or prawn</i>	10.75€
	
Arroz de la casa (sólo mediodía) <i>House 's rice (only available for lunch)</i>	7.65€
	
Paella mixta Manueles (Mínimo dos personas / Minimum two people) <i>"Manueles" special paella with assorted meats and vegetables</i>	16.9 5€ <small>(Precio por persona) (Price per person)</small>
	
Arroz negro con su alioli (Mínimo dos personas / Minimum two people) <i>Black rice with its aioli</i>	16.95€ <small>(Precio por persona) (Price per person)</small>
	

SUGERENCIAS VEGETARIANAS / Vegetarian suggestions






Canelones rellenos de espinacas con su bechamel trufada <i>Spinach cannelloni with truffle bechamel sauce</i>	10.95€
	
Albóndigas de calabaza con arroz basmati y salsa de curry <i>Pumpkin meatballs with basmati rice and curry sauce</i>	11.95€
	
Wok de verduras con salsa teriyaki <i>Vegetable Stir-fry with teriyaki sauce</i>	11.95€
	
Provolone con salsa casera de tomate (solicitar sin chicharrones) <i>Provolone with homemade tomato sauce (order without chicharrones)</i>	11.90€
	
Salmorejo con pipirrana de verduritas <i>Salmorejo with vegetable pipirrana</i>	8.25€
	





Media Ración / Ración Completa

Pescados / Fish

Cazuela Manueles (rape y langostinos) "Manueles" monk fish and prawn casserole	19.50 €
	
Fritura variada Today's assortment of small fried fish	15.95€
	
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€
	
Lomo de bacalao ajoarriero Cod fillet (ajoarriero)	18.50€

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 - 500gr) Beef entrecote (470 gr - 500gr)	24.00€
	
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 (500gr entre presa, secreto, pluma y abanico). Recomendado para 2 personas. Iberian grill (450gr between prey, secret, pen and fan) Recommended for two people.	24.95€
	





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 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

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	15.90€
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€
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€
Vino tinto de Granada		15.90€
Balbas	R. Duero	17.85€
Malleolus	R. Duero	39.90€

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€
Muga Reserva	Rioja	39.50€

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€
Chardonnay Viñas del Vero	Somontano	16.70€
Gewurztraminer Viñas del Vero	Somontano	21.20€
Don Condado (semi-dulce)	Huelva	12.85€
Caraballas (Verdejo 100% Ecológico)	Valladolid	18.00€
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 sangria with red fruit</i>	3.00€
Mosto <i>Free alcohol wine</i>	2.50€
Agua Mineral 1/2 L <i>Mineral Water 1/2 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

