

Desde 1917,
hemos estado ahí.



Para picar / Started

FRÍOS

Jamón ibérico (110gr) Iberian Ham 	20.95€
Queso artesanal curado HM con mermelada de pimientos rojos y frutos secos. HM artisan cured cheese with red pepper jam and dried fruits.  	18.50€
Ensaladilla rusa con gambas Russian salad with prawn      	8.95€
Tartar de atún rojo con aguacate Red tuna tartare with avocado     Trazas: frutos de cáscara y lácteos	19.80€
Tartar de atún con kimuchi y huevo Red tuna tartare with kimuchi sauce and eggs      Trazas: frutos de cáscara y lácteos	19.80€
Ceviche de corvina Raw sea bass marinated in lemon and garlic    Trazas: frutos de cáscara	18.50€
Anchoas del Cantabrico doble 00 Cantabrian anchovies 	22.00€
Salmorejo con picadillo de jamón y huevo Salmorejo with ham and egg      Trazas: soja y mostaza	8.95€
Vasito de gazpacho (de abril a septiembre) Small measure of gazpacho (from April to September)   Trazas: soja y mostaza	4.75€

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

Para picar / Started

CALIENTES

	Media ración	Ración completa
Croqueta Manueles (unidad) "Manueles" Croquette  Trazas: mostaza		2.60€
Albóndiga Manueles (unidad) "Manueles" Meatball  Trazas: apio, soja y mostaza		2.60€
Provolone con salsa de tomate casera y chicharrones Provolone with homemade tomato sauce and chicharrones  Trazas: soja, frutos de cáscara, mostaza y sésamo		12.95€
Langostinos al pil pil: Prawns in pil-pil sauce  Trazas: apio		13.75€
Alitas de pollo con salsa barbacoa Chicken wings with barbecue sauce  Trazas: leche y huevo		11.25€
Pimientos del piquillo rellenos de rabo de toro Piquillo peppers stuffed with bull's tail 		15.95€
Berenjenas fritas con miel de caña  Fried eggplants drizzled with honey  Trazas: pescado, molusco, crustáceo, frutos de cáscara y soja	5.50€	8.75€
Habitas tiernas con jamón y huevo Fava beans with ham and egg 		15.95€
Flamenquín Slices of ham and cheese rolled in breaded pork filet 		10.95€
Fingers de pollo caseros Homemade chicken fingers 		9.25€
Mini campero de costillas de cerdo con salsa chipotle y aros de cebolla Mini pork ribs campero with chipotle sauce  Trazas: sulfito, mostaza, apio y sésamo		12.95€
Sopa Manueles (sopa de ave) "Manueles" chicken soup  Trazas: sésamo y soja		6.95€
Sopa de ajos tostados (de octubre a marzo) Toasted garlic soup (from October to March) 		6.95€
Espárragos trigueros con tomate y huevo Wild asparagus with tomato and eggs 		16.50€

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

Ensaladas / Salads

Tomate aliñado 
Seasoned tomato

8.00€

Tomate aliñado con melva
Seasoned tomato with bullet tuna

9.25€



Tomate con aguacate y langostinos
Tomato with avocado and prawns

11.50€



Cogollitos con nueces y ajos frito 
Lettuce hearts with walnuts and fried garlic

8.50€



Cogollitos con nueces y ajos fritos con tomate aliñado 
Lettuce hearts with walnuts, fried garlic and seasoned tomato

8.50€



Ensalada de pollo crujiente con salsa César
"Manueles" Chicken Caesar salad

11.50€

    Trazas: soja y sésamo

Ensalada Manueles
Homemade "Manueles" salad

10.95€



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

Huevos / Eggs

Tortilla Sacromonte "Sacromonte" omelette	10.95€
   Trazas: apio, soja y mostaza	
Tortilla Manueles (habitas tiernas y jamón) "Manueles" omelette (fava beans and ham)	9.50€
  Trazas: gluten, pescado, crustáceo y molusco	
Huevos estrellados con patatas Fried eggs with potatoes	11.90€
 Trazas: gluten, pescado, crustáceo y molusco	
Huevos estrellados con patatas y jamón ibérico Fried eggs with potatoes and iberian ham	13.90€
  Trazas: gluten, pescado, crustáceo y molusco	
Huevos estrellados a la marinera (huevos con patatas, calamares al ajillo y gambas cristal sobre mayonesa de kimchi) Fried eggs with potatoes, squid in garlic sauce and prawn on kimchi mayonnaise	13.90€
     Trazas: apio	
Huevos estrellados con torrezno de Soria, mojo picón y pimientos del padrón Scrambled eggs with Soria torrezno, mojo picón and padrón peppers	15.90€
    Trazas: pescado, molusco y crustáceo	



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

Pastas y arroces

/ Pastas & rice

Fideos tostados con langostinos, alioli de piquillo y tinta de calamar Toasted noodles with prawns, piquillo pepper and squid ink alioli       Trazas: lactosa	12.95€
Espaguetis con albóndiga Manueles Spaghetti with Manueles's meatballs      Trazas: apio, soja y mostaza	8.95€
Espaguetis al pesto  Spaghetti with pesto sauce   	8.95€
Tallarines udon salteados con verduritas y chili dulce  Stir-fried udon noodles with vegetables and sweet chili      Trazas: frutos de cáscara y lactosa	10.20€
Tallarines udon salteados con verduritas y chili dulce con pollo o langostinos (a elegir uno) Stir-fried udon noodles with vegetables and sweet chili with chicken or prawns (to choose one)        Trazas: frutos de cáscara y lactosa	11.80€
Arroz de la casa (sólo mediodía) House's rice (only available for lunch)        	8.50€
Arroz campero Manueles (mínimo para 2 personas) Rise with iberian pork (minimum for 2 people)   	17.50€ Precio por persona Price per person
Paella marinera (mínimo para 2 personas) Seafood Paella (minimum for 2 people)     	17.50€ Precio por persona Price per person
Arroz negro con su alioli (mínimo para 2 personas) Black rice with its aioli (minimum for 2 people)     	17.50€ Precio por persona Price per person

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

Sugerencias vegetarianas

/ Vegetarian suggestions ^V

Canelones rellenos de espinacas con su bechamel trufada y mojo picón 12.95€
Spinach cannelloni with truffle bechamel sauce and mojo picón sauce



Albóndigas de calabaza con arroz basmati y salsa de curry 13.50€
Pumpkin meatballs with basmati rice and curry sauce



Wok de verduras con salsa teriyaki y chili dulce 12.95€
Vegetables wok with teriyaki sauce and sweet chili



Provolone con salsa casera de tomate (solicitar sin chicharrones) 12.95€
Provolone with homemade tomato sauce (order without chicharrones)



Salmorejo con pipirrana de verduritas 8.75€
Salmorejo with vegetable pipirrana



Vasito de gazpacho (de abril a septiembre) 4.75€
Small measure of gazpacho (from April to September)



Hamburguesa vegana con queso y salsa barbacoa 12.50€
Vegan cheeseburger with BBQ sauce



Espárragos trigueros con tomate y huevo 16.50€
Wild asparagus with tomato and eggs



(ver otras opciones en la carta) (See others options in the menú)



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

Pescados / Fish

Media / Ración
ración completa

Cazuela Manueles (rape y langostinos)
Monkfish and prawn stew

20.95€

      Trazas: apio

Fritura variada

17.95€

Today´s assortment of small fried fish

    

Cazón en adobo
Marinated Dogfish

8.25€/12.95€

    

Calamares fritos
Fried calamari

8.80€/13.95€

   

Boquerones fritos (consultar disponibilidad)
Fried white anchovies (check availability)

7.70€/12.40€

   

Lomo de salmón plancha con verduritas y arroz basmati
Grilled salmon loin with vegetables and basmati rice

20.50€



Solomillo de bacalao "Giraldo" con salsa de tomate y langostinos
Codfish fillet "Giraldo" with tomato sauce and shrimps

21.00€

    Trazas: apio

Pulpo frito con gambita cristal, mayonesa de kimchi y salsa siracha
Fried octopus with crystal shrimp, kimchi mayonnaise and siracha sauce

22.00€

     

Langostinos fritos con mayonesa de chili dulce y albahaca
Fried prawns with sweet chilli and basil mayonnaise

16.90€

     



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

Carnes / Meat

Trinchado Manueles (tiras de solomillo de ternera) Manueles trenched (beef tenderloin strips)     Trazas: apio, frutos de cáscara, leche, molusco y crustáceo	19.90€
Saltado Manueles (solomillo trinchado de ternera con ají amarillo y sus verduras) Sautéed Manueles (beef squealed sirloin with yellow chili pepper and its vegetables)      Trazas: frutos de cáscara, leche, molusco y crustáceo	19.90€
Solomillo de ternera (250gr) Veal sirloin tips - House specialty Trazas: gluten, molusco, crustáceo y pescado	23.50€
Entrecot de lomo bajo de Angus (350 gr. aprox) Angus sirloin steak (350 gr. approx.) Trazas: gluten, molusco, crustáceo y pescado	23.00€
Hamburguesa de ternera Manueles Manueles beef burger       	11.50€
Secreto Duroc trinchado con patatas y salsa brava Carved Duroc secret with potatoes and brava sauce    	17.90€
Parrillada de ibéricos (500gr entre presa, secreto, pluma y abanico) Recomendado para 2 personas Iberian grill (500gr between prey, secret, pen and fan) Recommended for two people.  Trazas: gluten, molusco, crustáceo y pescado	26.90€
Codillo de cerdo asado Roast pork knuckle Trazas: gluten, molusco, crustáceo y pescado	22.00€
Costilla de cerdo a baja temperatura y a la miel y mostaza Low temperature honey-mustard pork ribs   Trazas: gluten, molusco, crustáceo y pescado	20.95€
Jarrete de cordero asado con miel de caña y calabaza al ajillo Roasted lamb Shank with honey and pumpkin in garlic sauce.  	22.50€

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

Salsa extra / Extra sauce

Mayonesa, ketchup, César, alioli de tinta de calamar,
alioli de piquillo, salsa chipotle y mayonesa kimchi
Mayonnaise, ketchup, caesar, squid ink aioli, piquillo aioli, chipotle
and kimchi mayonnaise

0.60€

Pan / Bread

Pan
Bread



1.15€

Pan sin gluten
Gluten free bread



1.40€

Plato ó menú del día / The special daily menu

Plato del día (L a J no festivos)

The special today (from Monday to Thursday *except on holiday)
consultar alérgenos con el chef / consult any allergens with the chef

7.95€

Menú del día (L a J no festivos)

Daily menú (from Monday to Thursday *except on holiday)
consultar alérgenos con el chef / consult any allergens with the chef

13.80€

Postres caseros

/ Homemade desserts

Crep relleno de helado de vainilla con sopa de chocolate y avellanas Crepe filled with vanilla ice cream with chocolate and hazelnut soup	8.00€
	
Crep relleno de helado de vainilla con crema inglesa y flambeado con cointreau Crepe filled with vanilla ice cream with crème anglaise and flambéed with cointreau	8.00€
 (Contiene alcohol)	
Capricho mozárabe (hojaldre relleno de manzana con crema pastelera) Apple puff pastry with custard	7.00€
 Trazas: sésamo, sulfito y cacahuetes	
Tarta de queso con crumble de galleta y helado Cheesecake with cookie crumble and ice cream	8.00€
	
Arroz con leche Homemade rice pudding	5.50€
	
Natillas con galleta Custard with biscuit	5.50€
 Trazas: soja	
Coulant de chocolate con helado de vainilla Molten chocolate cake served with vanilla ice cream	7.00€
	
Helado de yogurt con coulis de mango Frozen yogurt served with mango sauce	5.50€
 Trazas: cacahuetes, mostaza, huevo, soja y sulfitos	
Helado infantil Children's ice cream	4.00€
 Trazas: frutos con cáscara	
Frutas de temporada Seasonal fruit	4.00€

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

Alérgenos / Allergens



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

Disponemos de envases reutilizables para llevar comida

Tintos / Red wines

Vino de la casa	Rioja/ R. Duero	18.00€
Luis Cañas	Rioja	22.00€
Marqués de Cáceres	Rioja	3/8 15.00 / 19.00€
Ramón Bilbao	Rioja	20.00€
Valdepalacios Crianza	Rioja	18.50€
Finca La María	R. Duero	19.00€
Muga Crianza	Rioja	3/8 18.50 / 30.50€
Finca Resalso	R. Duero	19.50€
Protos Joven	R. Duero	20.00€
Portia Crianza selec. especial Manueles	R. Duero	20.00€
La planta	R. Duero	19.90€
Protos Crianza	R. Duero	29.00€
Emilio Moro	R. Duero	32.00€
Matarromera	R. Duero	30.00€
Pago Carraovejas	R. Duero	52.00€
Malleolus	R. Duero	45.00€
Rey Zagal Roble	Granada	20.00€
Señorio de Nevada Cabernet	Granada	20.00€
Señorio de Nevada Syrah	Granada	22.00€
Vino tinto de Granada	Granada	18.00€
Abadía Retuerta (selección especial)	Castilla y León	42.50€
Mauro	Castilla y León	42.00€

Reservas tintos / Reserved red wines

Reserva de la casa (Ondarre)	Rioja	20.00€
Muga Reserva	Rioja	45.00€
Zagal Reserva	Granada	30.00€
Malleolus de Valderramiro	R. Duero	105.00€

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

Blancos / White wines

Don Condado (semi-dulce)	Huelva	14.00€
Castillo de San Diego (Barbadillo)	Cádiz	14.00€
Palomo Cojo (verdejo)	Rueda	18.50€
Palomo Cojo (semi-dulce)	Rueda	18.50€
Marqués de Riscal	Rueda	3/8 16.00€ / 21.00€
Blanco de la casa (100% verdejo)	Rueda	18.00€
Blanco de la casa	Granada	18.50€
Ossian	Rueda	48.00€
Yllera 5.5	Rueda	18.50€
Calvente	Granada	23.00€
Chardonnay Viñas del Vero	Somontano	20,00€
Gewurztraminer Viñas del Vero	Somontano	23.00€
Polvorete de Godello	El Bierzo	22.00€
Paco y Lola (Albariño)	Rias baixas	23.00€
Cava de la casa	Cava Brut	14.00€
Moët Chandon	Champagne	60.00€

Rosados / Rose

Chivite Gran Feudo	Navarra	16.50€
--------------------	---------	--------



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

Otras bebidas

/ Other drinks

Refrescos o zumo 2.85€
Soft drinks

Cervezas Beers

Copa de cerveza 2.85€
Glass of Beer

Caña de Cerveza 2.45€
Glass of Beer

Alhambra especial (1/3) 3.00€

Alhambra reserva 1925 3.50€

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€



Viver kombucha 3.50€

Copa vino blanco ó tinto crianza de la casa 3.00€
Glass of house white or red wine

Copa vino blanco o tinto de Granada 3.50€
Glass of white or red wine from Granada

Copa de vino blanco Yllera 5.5 3.50€
Glass of white or red wine from Granada

Aperol spritz 7.00€

Tinto de verano 2.50€

Sangría 3.00€
Sangría

Sangría blanca con frutos rojos 3.00€
White sangría with red fruit

Mosto 2.85€
Free alcohol wine

Agua Mineral ½ L 2.50€
Mineral Water ½ L

Café o infusión 2.00€
Coffee or tea

Vermut casero 2.85€
Homemade vermouth

Vermut especial 4.25€
Special vermouth

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

Como siempre, te esperamos
en Los Manueles.