

DESDE 1917

Los MANUELES

TABERNA

APERITIVO / APPETISER

Gilda de matrimonio	2,50 €
Gilda skewer with anchovy and pickled white anchovy	unidad / unit
☛ 🐟	
Gilda de pulpo	2,50 €
Octopus gilda skewer	unidad / unit
☛ 🐙	
Aceitunas gordales	2,50 €
Gordal olives	
Patatas Peñagallo	2,50 €
Peñagallo potato chips	

LATAS Y CONSERVAS

TINNED SPECIALTIES

Anchoa del Cantábrico (10 filetes)	22,00 €
Cantabrian anchovy fillets (10 pieces)	
☛	
Anchoa sabor trufa (10 filetes)	22,00 €
Anchovy fillets with truffle flavor (10 pieces)	
☛ 🍄	
Anchoa a la mantequilla (10 filetes)	22,00 €
Anchovy in butter (10 pieces)	
☛ 🧈	
Boquerón en vinagre con AOVE (14 filetes)	14,90 €
White Anchovies in vinegar with extra virgin olive oil (14 pieces)	
☛ 🐟	
Berberechos al ajillo (120 g)	25,00 €
Cockles in garlic sauce	
🍷 Trazas /traces: ☛ 🐚	
Navajas al ajillo (120 g)	22,00 €
Razor clams in garlic sauce	
🍷 Trazas /traces: ☛ 🐚	
Ostras en escabeche (120 g)	20,00 €
Pickled oysters	
🍷 Trazas /traces: ☛ 🐚	
Zamburiña a la gallega (120 g)	16,00 €
Galician-style scallop	
🍷 Trazas /traces: ☛ 🐚	
Mejillones en escabeche (120 g)	15,00 €
Pickled mussels – escabeche style	
🍷 Trazas /traces: ☛ 🐚	
Chipirones en su tinta (120 g)	15,00 €
Baby squid in its ink	
🍷 Trazas /traces: ☛ 🐚	
Sardinillas picantes (120 g) 🍴	15,00 €
Spicy Sardines	
☛ Trazas /traces: 🍷 🐚	
Pulpo al ajillo (120 g)	19,00 €
Octopus in garlic sauce	
☛ Trazas /traces: 🍷 🐙	
Huevas de merluza en aceite de oliva picante (100 g) 🍴	16,00 €
Hake roe slice in olive oil (spicy)	
☛ Trazas /traces: 🍷 🐚	

UNTABLES / ARTISAN SPREADS

Acompañados de piadina. Served with piadina.

Paté de perdiz	12,90 €
Traditional partridge pâté	
🍷 🐇 🐟	
Crema de queso curado	12,90 €
Aged cheese cream	
🍷	
Crema de boletus y queso	12,90 €
Boletus mushroom & cheese cream	
🍷 🍄 🧀 🍴	
Paté de mejillones en escabeche	12,90 €
Pickled mussel pâté (escabeche style)	
🍷 🍷 🍷 ☛	
Acompañados de tostas. Served with toasts.	
Sobrasada mallorquina (120 g) 🐷	13,90 €
Mallorcan sobrasada (soft cured pork spread with paprika)	
Micuit de foie con mermelada de naranja y papaya (45 g)	15,90 €
Foie micuit with orange and papaya marmalade	
🍷 🍴	

QUESOS Y CHACINAS

CHEESES AND CURED MEATS

Acompañados de tostas y tomate Served with toasted bread and tomato

Queso brie (150 g)	14,90 €
Brie cheese	
🍷	
Queso curado Sansueña (120 g)	15,90 €
Sansueña cured cheese	
🍷	
Queso de cabra Payoya (120 g)	16,90 €
Payoya goat cheese	
🍷	
Papada ibérica adobada (100 g) 🐷	12,50 €
Marinated iberian pork jowl	
Queso de cerdo (120 g) 🐷	12,50 €
Traditional pork terrine (head cheese)	
Salchichón bellota (100 g) 🐷	14,90 €
Iberian salchichón (cured sausage)	
Cecina de vaca extra (100 g)	17,90 €
Premium cecina (cured beef)	
Chorizo de bellota (100 g) 🐷	14,90 €
Iberian chorizo (cured sausage)	
Lomo de cerdo Duroc en orza (180 g) 🐷	16,90 €
Duroc pork loin preserved in orza (traditional spanish confit)	
Mojama extra (100 g)	17,90 €
Premium mojama (cured tuna loin)	
☛	
Lomo embuchado bellota (100 g) 🐷	17,90 €
Acorn-fed iberian cured pork loin	
Jamón de bellota (100 g) 🐷	24,90 €
Acorn-fed iberian ham	

TORTAS DE ACEITE

CRISPY OLIVE OIL FLATBREADS

Torta de aceite con tomillo y romero de queso brie, sobrasada mallorquina, nueces y miel de caña 🐷	4,90 €
Olive oil flatbread with thyme and rosemary, topped with brie cheese, Mallorcan sobrasada, walnuts and cane honey	unidad / unit
🍷 🍴 🍷 🍴	
Torta de aceite con tomillo y romero de salmón ahumado, espárrago agridulce, tártara de yogur y cebolla encurtida	5,50 €
Olive oil flatbread with thyme and rosemary, topped with smoked salmon, sweet-and-sour asparagus, yogurt tartar sauce and pickled onion	unidad / unit
🍷 ☛ 🍷 🍴 🍷 🍴 🍷 🍴	
Torta de aceite con anís de alcachofa confitada con crema de queso curado y anchoa	5,50 €
Olive oil flatbread with anise, topped with confit artichoke, cured cheese cream and anchovy	unidad / unit
🍷 🍴 ☛ 🍴	

FRÍOS / COLD DISHES

Ensaladilla rusa con langostinos	9,50 €
Russian salad (potato salad dressed in creamy mayonnaise) with prawns	
🍷 🍷 🍷 ☛ 🍷 🍷	
Ensalada de pimientos con huevo	9,90 €
Roasted pepper salad with egg	
🍷	

Espárragos blancos con tártara de yogur y manzana encurtida	12,50 €
White asparagus with yogurt tartar sauce and pickled apple	
🍷 🍷	

Salmorejo con picadillo de jamón y huevo 🐷	9,50 €
Salmorejo (cold tomato cream) with iberian ham and egg	
🍴 🍷 🍷 Trazas /traces: 🍷 🍴	

Vasito de gazpacho (abril-septiembre)	5,50 €
Small measure of gazpacho (chilled tomato soup) (April–September)	
🍷 🍴 Trazas /traces: 🍷 🍴	

Carpaccio de salmón ahumado con naranja y vinagreta de mango	16,90 €
Smoked salmon carpaccio with orange segments and mango vinaigrette	
🍷 ☛ 🍴	

Steak tartare de solomillo de ternera (170g aprox.) 🍴	23,50 €
Steak tartare of beef tenderloin (Approximately 170 g)	
🍷 🍴 🍷	

Tartar de atún picante con manzana 🍴	19,90 €
Spicy tuna tartare with fresh apple	
☛ 🍷 🍴 🍴 Trazas /traces: 🍷 🍴	

TABLAS SURTIDAS / GOURMET PLATTERS

Acompañadas de tostas de pan y tomate / Served with rustic bread toasts and tomato

Tabla surtida Catedral (queso de cabra payoya, queso brie, queso Sansueña, crema de queso curado con mermelada de naranja y papaya)	23,90 €
Catedral Assorted Platter (Payoya goat cheese, brie, Sansueña cured cheese, aged cheese cream with orange & papaya marmalade)	
🍷 🍷 🍷 🍷 ☛ 🍷	

Tabla surtida Sierra Nevada (queso curado, chorizo, queso brie, salchichón, queso de cerdo, crema de queso curado) 🐷	23,90 €
Sierra Nevada Assorted Platter (aged cheese, iberian chorizo (cured sausage), brie, iberian salchichón (cured sausage), traditional pork terrine, aged cheese cream)	
🍷	

Tabla surtida Sacromonte (papada ibérica adobada, salmón ahumado, queso curado, mojama, paté de perdiz, caña de lomo)	25,90 €
Sacromonte Assorted Platter (marinated Iberian Pork Jowl, smoked salmon, aged cheese, mojama (cured tuna loin), traditional partridge pâté, iberian cured pork loin)	
🍷 🍷 🍷 ☛	

Tabla surtida Alhambra (queso cabra payoya, salmón ahumado, crema de boletus y queso, cecina, queso brie, caña de lomo) 🐷	27,90 €
Alhambra Assorted Platter (Payoya goat cheese, cured brie cecina, smoked salmon, boletus mushroom & cheese cream , brie, cured pork loin)	
🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 ☛ 🍷	

CALIENTES / HOT DISHES

Albóndiga Manueles 🐷	3,50 €
“Manueles” meatball	unidad / unit
🍴 🍷 🍷 🍷 Trazas /traces: 🍷 🍴 🍷	

Pimiento del piquillo relleno de rabo de toro y queso curado	16,00 €
Piquillo pepper filled with braised oxtail and aged cheese	
🍷 🍴 🍷	

Habitas baby con cebolla caramelizada al vino y jamón de cebo 🐷	14,00 €
Baby broad beans with wine-caramelised onions and iberian ham	
🍷	

Carrillera de cerdo en su jugo con patatas paja 🐷	16,00 €
Braised pork cheeks in its own jus with crispy shoestring potatoes	
🍷 🍷 🍷 🍷	

Pastela moruna	9,90 €
Moorish pastela (savory pastry with spiced meat and almonds)	unidad / unit
🍴 🍷	

Jarrete de cordero asado con miel de caña y calabaza al ajillo	22,50 €
Roasted lamb shank with cane honey and garlic pumpkin	
🍷 🍴	

Codillo de cerdo con patata gratén 🐷	14,00 €
Roasted pork knuckle with creamy potato gratin	
🍷 Trazas /traces: 🍴 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	

Callos	12,00 €
Traditional Spanish Beef Tripe Stew	
Trazas /traces: 🍷 🍷	

Fabada asturiana 🐷	12,00 €
Asturian Bean Stew (Fabada)	
Bravolis - Patatas fritas con salsa brava de chipotle ahumado y alioli 🍴	9,50 €
Crispy fries served with smoky chipotle brava sauce and vegan alioli	

Calabaza asada - Exquisita calabaza asada con fritada de ajos, pimentón y cebolla caramelizada	13,90 €
Roasted pumpkin with fried garlic, paprika and caramelised onion	

Croquetón de bechamel trufada	3,50 €
Truffled béchamel croquette	unidad / unit
🍷 🍴 🍷 🍷	

RACIÓN DEL DÍA / CHEF'S DAILY SPECIAL

8,00 €

Disponible de lunes a jueves (no festivos), en los meses de octubre a marzo solo en servicio de mediodía. / Available Monday to Thursday (except public holidays). From October to March, only at lunchtime.

PAN / BREAD

Surtido de tostas de pan	2,50 €
Selection of bread toasts	

Servicio de pan	1,50 €
Table bread service	

POSTRES CASEROS / HOMEMADE DESSERTS

Tarta de queso	8,00 €
Cheesecake	
🍷 🍷	

Arroz con leche casero	5,50 €
Homemade rice pudding	
🍷	

Natillas caseras con galleta	5,50 €
Homemade custard with biscuit	
🍷 🍷 🍴 🍷 Trazas /traces: 🍷	

Tarta al whisky	6,00 €
Whisky cake	
🍷 🍷 🍷 🍴	

Queso curado con carne de membrillo y torta de aceite y anís	8,50 €
Aged cheese with quince paste and crispy olive oil flatbread	
🍷 🍴 🍴 Trazas /traces: 🍷 🍴	

Torrija de brioche	7,00 €
Brioche torrija (spanish-style brioche french toast)	
🍷 🍴 🍷 🍴 Trazas /traces: 🍷 🍴	

Torrija de brioche con chocolate	7,00 €
Chocolate brioche torrija (spanish-style brioche french toast)	
🍷 🍴 🍷 🍴 Trazas /traces: 🍷 🍴	

Migas de cacao y boniato - Esponjosas migas de cacao amargo, crema de boniato asado, nueces de macadamia, naranja, AOVE y sal Maldon.	8,50 €
Cocoa and sweet potato crumble.	
🍷 🍴	

Precios IVA incluido. / Prices VAT included.

Gluten	Crustáceos crustaceans	Huevo Egg	Pescado Fish	Sulfitos Sulphites	Lácteos Milk	Frutos de cáscara Nuts	Cerdo Pig
Apio Lupins	Altramuzes Lupins	Mostaza Mustard	Sésamo Sesame	Soja Soy	Moluscos Molluscs	Cacahute Peanut	Picante Spicy

