



Manolo León[®]

Sevilla 1986

· GUADALQUIVIR ·

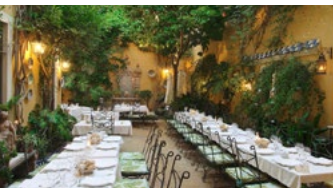
CARTA DE MINIPLATOS

MINIPLATOS, EL CONCEPTO DE TAPEAR A LA CARTA

- Alcachofas crujientes con boronía de tomate y juliana de jamón. (1) 4,5€
 Crunchy artichokes with tomato boronía and chopped ham in julienne.
- Foie de pato con dulce de zanahoria y berenjena. (2) (8) 4,5€
 Duck foie gras with carrot preserves and aubergine.
- Croquetas caseras. (1) (2) (8) 4,5€
 Homemade croquettes.
- Pulpo parrilla con parmentier al ajo, aceite de pimentón y chips de ajo. 6,0€
 Grilled octopus with garlic parmentier, paprika oil and garlic ships.
- Tataki de atún con arroz rojo y mahonesa de soja. (1) (5) (7) 6,0€
 Tuna tataki with red rice and soya mayonnaise.
- Crema fría de moraga, quinoa, berberechos y sardinas marinadas. (4) (5) 4,5€
 Cold moraga cream, quino, cockles, and marinated sardines.
- Ensalada de lollo, presa ibérica y escarola. (9) 4,5€
 Lollo, loins of iberian pork, and scarole salade.
- Tartar de salmón con ensalada de hojas tiernas. 5,0€
 Salmon tartar with tender veggies.
- Presa ibérica al ras nut con cuscus y verduras asadas. (1) 6,5€
 Ras nut iberian pork with couscous and grilled vegetables.
- Canelones de calabaza y cola de toro con pure de apio. 4,5€
 Pumpkin cannelloni and bull tail with celery purée.
- Jarrete de ternera lacado con su jugo. (1) (2) 5,5€
 Veal shank lacquered in its sauce.
- Bacalao con crema de ajo sobre consomé de cebolletas y ajetes. (5) 6,5€
 Cod with garlic cream on a chive and garlic sprout broth.

* Pregunte por la carta de alérgenos.

IVA incluido.



Manolo León
 RESTAURANTES & CATERING

Visítenos también en
 Manolo León
 Juan Pablos
www.manololeon.com

