

## Menú Cóctel

## MESA FRÍA

- Ensalada de pasta
- Sandwich de pepino, eneldo y crema de queso
- Cabeza de lomo a baja temperatura
- Variado de quesos con mermeladas, frutos secos y panecillos
- Quiche de bacon
- Ensaladilla de gambas
- Salmorejo
- Pastel de centollo
- Salmón marinado con wasabi, soja y ajo blanco

## APERITIVOS FRÍOS

- Pincho de cherry y mozzarella con vinagreta de albahaca
- Cucharilla de tartar de ahumados
- Pionono de mouse de melva con cebolla caramelizada
- Tataki de pez espada con, cebolla roja, apio, ajo y brotes de cilantro

## APERITIVOS FRITOS Y CALIENTES

- Croquetas Manolo León
  - Chocos fritos con ali oli de tinta
  - Cazón en adobo
- \*\*\*
- Taco de presa con piña y jalapeño
  - Brioche de costilla adobada y micromezclum
  - Brocheta de pulpo con patata a la gallega

## CAZUELITA (A elegir 1)

- Espinacas con garbanzos
- Carrillada ibérica con verduritas
- Papas con chocos
- Arroz marinero
- Fideuá

## MINI PASTELERIA (Trufas, tocinillo de cielo...)

## BEBIDAS

- Cervezas con y sin alcohol
- Vino tinto Rioja (Azpilicueta Cz.)
- Vino blanco (Aura)
- Refrescos y agua

El precio por persona es de 37,00 € (Precio IVA Incluido)

## RESTAURANTES &amp; CATERING

+34 954 637 130

administracion@manololeon.com

www.manololeon.com

## Azpilicueta

· JUAN PABLOS ·

C/ Juan Pablos nº 8  
T. 954 23 71 09

· GUADALQUIVIR ·

C/ Guadalquivir nº 8  
T. 954 37 37 35

## Menús Fuentes de Sevilla

En Manolo León Juan Pablos, se han diseñado los siguientes menús para comidas de grupos, mínimo cuatro comensales. A estos menús se le pueden añadir opcionales de ibéricos, mariscos, etc, así como añadirle un pequeño cóctel inicial.

## Menú Cóctel

Es un menú para un evento más dinámico e informal. Es para un mínimo de 20 comensales y suelen ser servidos en el salón biblioteca o en el salón de las vajillas. Existe la opción de elegir el tipo de cazuela. A estos menús se le pueden añadir opcionales de ibéricos, mariscos, etc.

## Para ambos Menús

Dichos menús son orientativos y reflejan los productos de la carta pudiéndose combinar entre ellos presupuestando las diferencias.

**Los menús llevan incluidas las siguientes bebidas:**

Cervezas con y sin alcohol, vino tinto Azpilicueta Cz.

Vino Blanco Aura, refrescos y agua mineral.

Se pueden presupuestar la elección de otros vinos.

El restaurante dispone de tres espacios, dependiendo del número de comensales se podrá elegir un espacio u otro. Para reservar dichos espacios será necesario un bloqueo de la reserva. El número de comensales debe quedar fijado dos días antes del evento.

Menús válidos hasta el 30/09/2017



## Menús Fuentes de Sevilla

### Estanque del Mercurio (Alcázares)

31,00 €

Todo para compartir:

- Pan con jamón.
- Croquetas de jamón y pollo.
- Ensalada verde con melva.
- Revuelto aragonés.
- Presa ibérica con guarnición.

### Fuente de las Ranas (Parque María Luisa)

35,00 €

Para compartir:

- Pan con salmorejo y bacalao ahumado.
- Ensalada de aguacate y langostinos.
- Salteado de ibérico con verduras.
- Croquetas Manolo León.

Miniplatos por comensal:

- Dorada a la bilbaína.
- Presa ibérica a la pimienta verde.

### Fuente de las Palomas (Plaza de América)

36,00 €

Para compartir:

- Pan con anchoas del cantábrico.
- Ensalada de queso fresco, anchoas, lollo y achicoria.
- Croquetas Manolo León.
- Revuelto de la casa.

Plato individual a elegir por comensal:

- Solomillo ibérico a la crema de foie.
- Corvina a la gallega.
- Presa ibérica al PX.
- Dorada al ajo y langostinos.

### Fuente de las Tereras (Glorieta Alvarez Quintero)

37,00 €

Para compartir:

- Ensalada de bacalao y espárragos blancos.
- Pan con jamón.
- Croquetas Manolo León.
- Alcachofas con pisto.

Plato individual a elegir por comensal:

- Carrillada ibérica con tomate.
- Presa ibérica al PX.
- Corvina a la roteña.
- Bacalao con virutas de jamón.

### Fuente de las Leones (Parque María Luisa)

38,00 €

Para compartir:

- Pan con jamón.
- Revuelto de bacalao.
- Croquetas de chipirones con ajo blanco.
- Salteado de setas con tiras de presa.

Plato individual a elegir por comensal:

- Dorada con crema de verduras.
- Corvina a la marinera.
- Solomillo ibérico.
- Carrillada ibérica con tomate.

### Fuente de las Cuatro Estaciones (Prado de San Sebastián)

39,00 €

Para compartir:

- Ensalada de presa ibérica confitada y virutas de jamón.
- Variado de chacinas.
- Croquetas de chipirones con ajo blanco.
- Revuelto aragonés.

Plato individual a elegir por comensal:

- Carrillada ibérica a la carbonara.
- Dorada con gambas y jamón.
- Solomillo ibérico al PX.
- Pargo con crema de puerros.

### Fuente de las Meones (Puerta de Jerez)

40,00 €

Para compartir:

- Jamón ibérico.
- Foie de pato con toque dulce.
- Tartar de salmón.
- Alcachofas crujientes con langostinos.

Plato individual a elegir por comensal:

- Solomillo de ternera.
- Presa ibérica con salsa romescu.
- Merluza al gusto del chef.
- Bacalao a la vasca.

### Menú infantil

21,00€

Bebidas:

- Refrescos, agua y zumos.

Para compartir:

- Pan con jamón.
- Croquetas de siempre.

Para individual para compartir:

- Presa ibérica con patatas fritas.
- Pechuguitas de pollo empanadas con patatas fritas.

Postre:

- Tarta de chocolate.