

Menú Cóctel

37,00 € (IVA incluido)

MESA FRÍA

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

APERITIVOS FRÍOS

- Pincho de cherry y queso de cabra con vinagreta de albahaca.
- Cucharilla de tartar de ahumados.
- Piononos 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 una):

- Espinacas con garbanzos.
- Carrillada ibérica con verduras.
- Papas con chocos.
- Arroz marinero.
- Fideuá.

MINIPASTELERÍA (Trufas, tocinillo de cielo,...).

BEBIDAS (Cervezas, Vino Tinto Rioja Azpilicueta Cz., Vino Blanco Aura, Refrescos y Agua).



RESTAURANTES & CATERING

+34 954 637 130

administracion@manololeon.com

www.manololeon.com

Azpilicueta

· JUAN PABLOS ·

· GUADALQUIVIR ·

C/ Juan Pablos nº 8
T. 954 23 71 09C/ Guadalquivir nº 8
T. 954 37 37 35Manolo León.
Sevilla 1986

· JUAN PABLOS ·

Puentes de
Sevilla
2017-18

Menús Puentes 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 ambas 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 cuatro 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 tres días antes del evento.

Menús válidos hasta el 30/09/2018

NOTA: IVA Incluido
Rogamos realicen sus reservas indicando el nombre del menú y su precio.

Manolo León Forever

25,00 €

Todo para compartir:

- Pan con jamón.
- Croquetas Manolo León.
- Revuelto aragonés.
- Presa ibérica con guarnición.

Variado de postres y 2 bebidas por persona.

Puente de San Telmo

32,50€

Todo para compartir:

- Pan con jamón.
- Ensalada verde con melva canutera.
- Revuelto aragonés.
- Croquetas Manolo León.
- Presa ibérica con guarnición.

Variado de postres y bebidas.

Puente de Isabel II (Triana)

36,00 €

Para compartir:

- Pan con salmorejo y bacalao ahumado.
- Ensalada de magret de pato.
- Revuelto aragonés.
- Croquetas Manolo León.

Plato individual a elegir por comensal:

- Lomo de dorada en salsa de nécora.
- Presa ibérica con salsa romescú.

Postres, café y bebidas.

Puente de las Delicias

37,50 €

Para compartir:

- Pan con jamón.
- Ensalada de mezclum, frutas y queso fresco.
- Croquetas mixtas.
- Chipirones fritos con crema de queso Idiazabal.

Plato individual a elegir por comensal:

- Rabo de toro deshuesado con parmentier gratinado.
- Presa ibérica al PX.
- Bacalao con virutas de jamón.

Postres, café y bebidas.

Puente de los Remedios

38,50 €

Para compartir:

- Pan con anchoas del cantábrico y boquerones.
- Ensalada de aguacates con langostinos.
- Croquetas Manolo León.
- Revuelto de bacalao.

Plato individual a elegir por comensal:

- Dorada al ajo y langostinos.
- Magret de Pato con chutney de pimientos asados.
- Solomillo ibérico al foie.

Postres, café y bebidas.

Puente del Alamillo

40,00 €

Para compartir:

- Pan con jamón.
- Ensalada de bacalao.
- Croquetas de chipirones sobre ajo blanco.
- Alcachofas crujientes con salmorejo asado y langostinos.

Plato individual a elegir por comensal:

- Dorada a la plancha con verduras.
- Solomillo ibérico al vino tinto y miel.
- Carrillada ibérica al PX.

Postres, café y bebidas.

Puente de la Barqueta

41,50 €

Para compartir:

- Variado de chacina.
- Ensalada templada de atún fresco a la soja.
- Croquetas Manolo León.
- Revuelto de Bacalao.

Plato individual a elegir por comensal:

- Dorada con gambas y jamón.
- Solomillo ibérico al PX.
- Corvina a la americana.

Postres, café y bebidas.

Puente de San Bernardo

44,00 €

Para compartir:

- Ración de Jamón Ibérico SRC 5J
- Ensalada de espárragos con bacalao ahumado y naranja.
- Foie de pato con toque dulce.
- Salteado de setas variadas con jamón y langostinos.

Plato individual a elegir por comensal:

- Escalopines de solomillo de ternera a la pimienta verde.
- Presa ibérica a la plancha con guarnición.
- Corvina a la plancha con salteado de ajos, langostinos y base de verduras.

Postres, café y bebidas.

Puente del V Centenario

48,00 €

Para compartir:

- Variado de chacina o Jamón Ibérico SRC 5J
- Langostinos.
- Foie de pato con toque dulce.
- Alcachofas crujientes con salmorejo asado y langostinos.

Plato individual a elegir por comensal:

- Solomillo de ternera con guarnición.
- Corvina a la plancha con salteado de ajos, langostinos y base de verduras.

Postres, café y bebidas.

Menú infantil

21,00 €

Para compartir:

- Pan con jamón.
- Croquetas Manolo León.

Plato individual a elegir por comensal:

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

Tarta de chocolate. Zumos, refrescos y agua mineral.