

Menú Cóctel Guadalquivir

MESA FRÍA

- Ensalada de pasta con melva
- Ensaladilla de gambas
- Cabeza de lomo a baja temperatura
- Variado de quesos con mermeladas, frutos secos y panecillos
- Quiche Lorraine de espinacas
- Pate de la maison
- Pastel de cabracho
- Galantina de ave y frutos secos
- Variado de sushi
- Variado de tataky de salmón y atún

APERITIVOS FRÍOS

- Pionono de mouse de melva con cebolla caramelizada
- Bacalao confitado en aceite de espinacas
- Milhoja de foie y manzana caramelizada
- Pintxo de queso fresco, anchoas y fresa
- Cucharilla de berberechos a la lima

APERITIVOS FRITOS Y CALIENTES

- Croquetas Manolo León
- Chocos fritos de Huelva
- Merluza al toque de lima
- Pintxo de presa ibérica al ras hanout
- Pintxo de pollo tandori
- Saquito de gambas ali oli

CAZUELITA (A elegir 1)

- Arroz marinero (almuerzo)
- Risotto de boletus (cena)

MINI PASTELERIA

(Trufas, tocino de cielo, tarta de almendras y tarta de limón)

BEBIDAS

- Cervezas con y sin alcohol
- Vino tinto Rioja (Azpilicueta Cz.)
- Vino blanco (Alcorta)
- Refrescos y agua
- El precio por persona es de **40,00 €** (IVA inc.)

Menú Infantil

Para compartir:

- Pan con jamón ibérico
- Croquetas Manolo León

Plato individual (A elegir todos los niños el mismo plato):

- Filetitos de ternera empanados o a la plancha con patatas fritas
- Presa ibérica con patatas fritas
- Filetitos de pollo empanados con patatas fritas
- Tallarines a la boloñesa
- Hamburguesa de buey con patatas fritas

Postre: Tarta de chocolate

Bebidas: Refrescos, zumos y agua.

El precio es de **24,00 €** por comensal. (IVA inc.)

Opcionales Cóctel:

Aperitivos opcionales:

- Rulito de salmón y queso de cabra
- Uvas con roquefort y nueces
- Cucharilla de mejillones gelificados
- Rolando de tortilla y anchoas
- Buñuelos de gambas
- Profiteroles rellenos de marisco
- Tortillitas de bacalao

Precio por cada aperitivo adicional **1,25 €**/comensal (IVA inc.)

Opciones de ibéricos (Ración para cada 4 personas):

- Jamón ibérico 5J SRC **5,50 €**/comensal (IVA inc.)
- Lomito ibérico SRC **4,50 €**/comensal (IVA inc.)
- Variado de ibéricos **5,50 €**/comensal (IVA inc.)

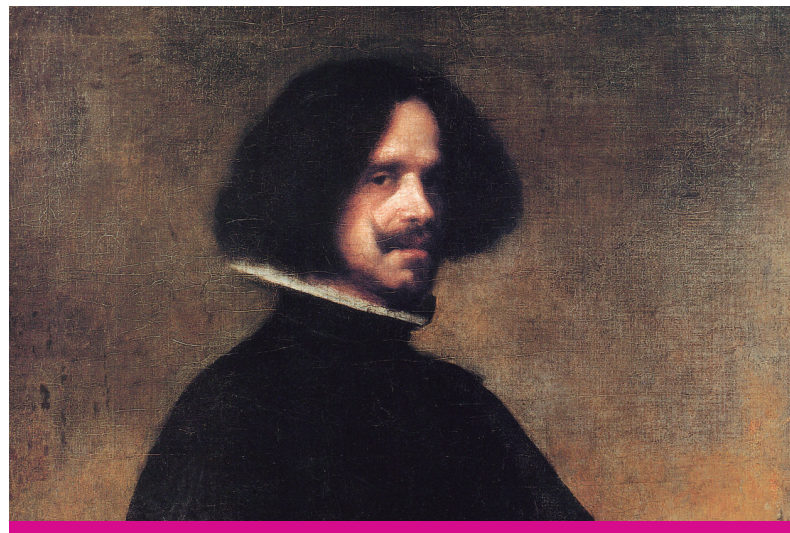
Opciones Cazuelitas:

- Pochas con almejas
- Espinacas con garbanzos
- Carrillada ibérica con verduras
- Papas con chocos

Precio por cada cazuelita adicional **3,00 €**/comensal (IVA inc.)

Opciones Sobremesa:

- Café e infusiones **1,50 €** (IVA inc.)
- Sorbete de limón **4,00 €** (IVA inc.)
- Copas (no premium) **7,50 €** (IVA inc.)
- Botellas (no Premium) **80,00 €** (IVA inc.)
- Copa de Cava **2,50 €** (IVA inc.)



RESTAURANTES & CATERING

+34 954 637 130

administracion@manololeon.com

www.manololeon.com

Azpilicueta

· JUAN PABLOS ·

· GUADALQUIVIR ·

C/ Juan Pablos nº 8

C/ Guadalquivir nº 8

T. 954 23 71 09

T. 954 37 37 35

Manolo León

Sevilla 1986

· GUADALQUIVIR ·

Manolo León

Sevilla 1986

· GUADALQUIVIR ·



Menús Ilustres de Sevilla 2019

En Casa Manolo León se han diseñado los siguientes menús para comidas de grupos, mínimo 8 comensales en menús sentados y 20 en menús tipo cóctel/bufet.

Todos nuestros menús llevan incluidas las bebidas que son las siguientes: **Cervezas, vino tinto Azpilicueta Cz., Vino blanco Alcorta, refrescos y agua.** (Las bebidas que incluye el menú se inician cuando se sientan los comensales y finalizan con los postres).

·El plato principal se elige en el momento de la comida.

·Los menús incluyen postre individual. Tarta San Marcos o Dúo de chocolates.

·El restaurante dispone de seis espacios, dependiendo del nº de comensales y de la disponibilidad se podrá elegir un espacio u otro.

·Para reservar dichos espacios será necesario un bloqueo de la reserva y el nº de comensales debe quedar fijado cinco días antes del evento.

·Dependiendo del nº de comensales y del espacio elegido se podrá aplicar un coste por exclusividad. **Consulten horarios de finalización de sobremesas.**

A estos menús se les puede añadir los siguientes extras

- Copa de bienvenida **3,00 €**/comensal (20 minutos)
- Aperitivo de bienvenida (3 aperitivos + bebidas) **7,00 €**/comensal (25 minutos)
- Aperitivo de bienvenida (6 aperitivos + bebidas) **11,00 €**/comensal (30 minutos)

Listado de aperitivos para elegir

- Dados de queso y anchoas
- Pionono de mousse de melva con cebolla caramelizada
- Cucharilla de mejillones gelificados
- Pate de la Maison
- Saquito de gambas alioli
- Taquito de foie con dulce de zanahoria
- Pionono de salmón con mouse de alcarras
- Chocos fritos

SOBREMESA: COPAS **7,50 €** Y BOTELLAS **80,00 €** (NO PREMIUM). REFRESCOS Y SERVICIO DE CAMARERO INCLUIDOS.

NOTA: IVA Incluido

Rogamos realicen sus reservas indicando el nombre del menú y su precio.

Fernando Herrera, (1534-1597) Poeta

Todo para compartir:

- Pan con jamón o ½ ración de jamón ibérico 5J SRC
- Croquetas Manolo León
- Ensalada verde con melva canutera
- Revuelto Aragonés
- Bacalao en tempura
- Presa ibérica con guarnición

El precio es de **39,00 €** por comensal. (IVA incluido).

Postre individual / Bebidas, café e infusiones

*Velázquez*, (1599-1660) Pintor

Aperitivo al gusto del chef

Para compartir:

- Ensalada de atún en escabeche
- Pan con jamón o ½ ración de jamón ibérico 5J SRC
- Croquetas Manolo León
- Revuelto Aragonés

Plato individual (A elegir):

- Dorada con costra de hierbas provenzales y parmentier de espinacas
- Tournedó de ibérico con crema de tupinambo y chips de 5J SRC

El precio es de **42,00 €** por comensal. (IVA incluido).

Postre individual / Bebidas, café e infusiones

*Lope de Rueda*, (1510-1565): Dramaturgo y Actor

Aperitivo al gusto del chef

Para compartir:

- Ensalada de espinacas mini, chipirones rellenos y emulsión de tinta
- Pan con jamón o ½ ración de jamón ibérico 5J SRC
- Milhoja de foie con confituras
- Croquetas Manolo León

Plato individual (A elegir):

- Lomo de salmón plancha lacado con reducción de naranja y arroz salteado
- Tallarines a la marinera (almejas, vieiras y langostinos)

El precio es de **43,00 €** por comensal. (IVA incluido).

Postre individual / Bebidas, café e infusiones

*Luis Daóiz*, (1767-1808) Militar

Aperitivo al gusto del chef

Para compartir:

- Pan con jamón o ½ ración de jamón ibérico 5J SRC
- Chocos con boletus y tomate confitado con vainilla
- Croquetas Manolo León
- Alcachofas crujientes con boronía de tomate y juliana de jamón

Plato individual (A elegir):

- Lomo de bacalao con salsa de almejas
- Pastel de cola de toro con dos purés y su salsa
- Escalopines de solomillo de buey con crema de boletus y foie

El precio es de **44,00 €** por comensal. (IVA incluido).

Postre individual / Bebidas, café e infusiones

*Murillo*, (1617-1682) Pintor

Aperitivo al gusto del chef

Para compartir:

- Milhoja de foie con confituras
- Pulpo encebollado con patatas violet, emulsión de lima y jengibre
- Croquetas Manolo León
- Salteado de setas con almejas

Plato individual (A elegir):

- Dados de pez de espada a la manzanilla
- Presa ibérica al ras hanout con cous cous
- Jarrete de ternera con tallarines al aroma de trufa

El precio es de **45,00 €** por comensal. (IVA incluido).

Postre individual / Bebidas, café e infusiones

*Fray Bartolome de las casas*, Obispo de Chiapas

Aperitivo al gusto del chef

Para compartir:

- Pan con jamón o ½ ración de jamón ibérico 5J SRC
- Carpaccio de aguacate con caballa marinada y espuma de grosella
- Chocos con boletus y tomate confitado con vainilla
- Revuelto Aragonés

Plato individual (A elegir):

- Solomillo de ternera con crema de foie y risotto de boletus
- Corvina con alioli de cebolleta fresca y langostinos

El precio es de **47,00 €** por comensal. (IVA incluido).

Postre individual / Bebidas, café e infusiones

Martínez Montañés, (1568-1649) Escultor

Aperitivo al gusto del chef

Para compartir:

- Ración de jamón 5J SRC
- Ensalada de espinacas mini, chipirones rellenos y mayonesa de su tinta
- Croquetas Manolo León
- Alcachofas crujientes con boronía de tomate y juliana de jamón

Plato individual (A elegir):

- Merluza con pilpil de espinacas y almejas
- Presa ibérica al ras hanout con cous cous
- Cordero asado en su jugo

El precio es de **48,50 €** por comensal. (IVA incluido).

Postre individual / Bebidas, café e infusiones

*Ortiz de Zuñiga*, (1633-1680) Historiador

Menú degustación compuesto de platos individuales con bebidas y postres incluidas. Mínimo 1 persona y máximo de 8 personas

1º Plato: Aperitivo del chef

2º Plato: Gazpacho de melón, ravioli de langosta con compota de jamón y manzana y chips de jamón 5J SRC

3º Plato: Canelón de verduras con muselina de anchoas

4º Plato: Dados de atún a la soja con arroz rojo y mayonesa de soja

5º Plato: Popieta de lenguado, espinacas y carabineros con crema de azafrán

6º Plato: Cordero asado en su jugo a baja temperatura con parmentier trufado

Postre: Cuajada de vainilla con tallarines de chocolate picante y whiskis (granizado de té negro)

Sorbete de frutas o gazpacho de frutas

Café e infusiones

El precio es de **47,50 €** por comensal. (IVA incluido).

*Afan de Ribera*, (1583-1637) Humanista y militar

Aperitivo al gusto del chef

Para compartir:

- Milhoja de foie con confituras
- Dados de atún a la soja con arroz y mayonesa de soja
- Alcachofas crujientes con boronía de tomate y juliana de jamón
- Simeji con almejas salteadas, ajo y perejil

Plato individual (A elegir):

- Rape en salsa de almejas y verduras al orégano
- Solomillo de ternera a la mostaza
- Lasaña de verduras, marisco y merluza

El precio es de **50,00 €** por comensal. (IVA incluido).

Postre individual / Bebidas, café e infusiones