

# Manolo León

Sevilla 1988

· GUADALQUIVIR ·

## Ruta de las especias 2020

### Menús Ruta de las especias 2020

En Casa Manolo León se han diseñado los siguientes menús para comidas de grupos, **mínimo 4 comensales en menú sentados y 20 en menú 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 bloque 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 estas 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 alcaparras
- 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.

Valido hasta 31 de enero de 2021

## Vainilla

Todo para compartir:

- 1/2 de jamón ibérico 5J SRC
- Croquetas Manolo León
- Ensalada Verde con Melva Canutera
- Revuelto aragonés
- Bacalao rebozado
- Presa ibérica con guarnición

El precio es de **40,00 €** por comensal. (IVA incluido).

Postre individual: Tarta San Marcos o Duo de chocolate

Bebidas, café e infusiones

## Arís

Aperitivo al gusto del chef

Para compartir:

- Ensalada de atún en escabeche
- 1/2 de jamón ibérico 5J SRC
- Croquetas Manolo León
- Revuelto aragonés

Plato individual (A elegir):

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

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

Postre individual: Tarta San Marcos o Duo de chocolate

Bebidas, café e infusiones

## Romero

Aperitivo al gusto del chef

Para compartir:

- Ensalada de espinacas mini, chipirones rellenos y emulsi3n de su tinta
- 1/2 de jam3n ib3rico 5J SRC
- Milhoja de foie con confituras
- Croquetas Manolo León

Plato individual (A elegir):

- Lomo de salm3n plancha lacado con reducci3n de naranja y arroz salteado
- Presa ib3rica con guarnici3n
- Potaje de garbanzos con papada a baja temperatura y cigalas

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

Postre individual: Tarta San Marcos o Duo de chocolate

Bebidas, caf3 e infusiones

*Hierbabuena***Aperitivo al gusto del chef**

Para compartir:

- 1/2 de jamón ibérico 5J SRC
- Chocos con boletus y tomate confitado con vainilla
- Croquetas Manolo León
- Revuelto aragonés

Plato individual (A elegir):

- Lomo de Bacalao con salsa de almejas
- Tourné de ibérico con crema de tupinambo y chips de 5J SRC
- Cola de toro con patatas y verduras

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

Postre individual: Tarta San Marcos o Duo de chocolate

Bebidas, café e infusiones

*Albahaca***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):

- Carrilla de ternera con parmentier de trufa
- Dados de pez de espada a la manzanilla
- Presa ibérica al ras nut con cous cous

El precio es de **46,00 €** por comensal. (IVA incluido).

Postre individual: Tarta San Marcos o Duo de chocolate

Bebidas, café e infusiones

*Menta***Aperitivo al gusto del chef**

Para compartir:

- 1/2 de jamón ibérico 5J SRC
- Ensalada de yemas de espárragos templados con canelones de gambas y peras
- Alcachofas crujientes con boronía de tomate y juliana de jamón
- Croquetas Manolo León

Plato individual (A elegir):

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

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

Postre individual: Tarta San Marcos o Duo de chocolate

Bebidas, café e infusiones

*Canela***Aperitivo al gusto del chef**

Para compartir:

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

Plato individual (A elegir):

- Merluza al azafran con almejas
- Presa ibérica al ras hanout con cous cous
- Arroz con perdiz

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

Postre individual: Tarta San Marcos o Duo de chocolate

Bebidas, café e infusiones

*Laurel***Aperitivo al gusto del chef**

Para compartir:

- Ensalada de langosta con patatas rate y emulsión de su coral
- Ración de jamón ibérico 5J SRC
- Alcachofas crujientes con boronía de tomate y juliana de jamón
- Salteado de setas con almejas

Plato individual (A elegir):

- Corvina plancha con emulsión de cebolleta y patatas al vapor
- Solomillo de ternera al foie con cremoso de setas
- Risotto de verduras y pulpo

El precio es de **54,00 €** por comensal. (IVA incluido).

Postre individual: Tarta San Marcos o Duo de chocolate

Bebidas, café e infusiones

*Menú Infantil***Aperitivo al gusto del chef**

Para compartir:

- Pan con jamón ibérico
- Croquetas Manolo León

Plato individual (A elegir):

- Filetitos de ternera empanados o a la plancha con patatas fritas
- Presa ibérica o filetes de pollo empanados con patatas fritas

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

(Todos los niños deben tomar el mismo plato principal)\*

Tarta de chocolate / Zumos, refrescos y agua

## Menú Códex 2020

## MESA FRÍA

- 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
- Variado de sushi
- Variado de tataky de salmón y atún

## COCINA DEL MUNDO

- Giosas, hakao, arepas, mini burgers, tacos...

## 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

## CAZUELITA (A elegir 1)

- Arroz marinero
- Risotto de boletus

## MINI PASTELERIA

(Trufas, tocinillo 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 **42,00 €** (IVA inc.)

## Opcionales Códex:

## 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 verduritas
- 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.)

Manolo León.

Sevilla 1998

· RESTAURANTES & CATERING ·



Azpilicueta

Vino de la Casa



[manololeon.com](http://manololeon.com)

[Administracion@manololeon.com](mailto:Administracion@manololeon.com)



CATERING  
manololeon.com  
954 63 71 30

JUAN PABLOS  
c/Juan Pablo nº8  
954 23 71 09

GUADALQUIVIR  
c/Guadalquivir nº8  
954 37 37 35

PLAZA DEL DUQUE  
El Corte Inglés,  
Plaza del Duque,  
planta 5ª, 955 69 40 24