

Menús

Plazas de Sevilla

2021/22

Manolo León
 Sevilla 1986
 RESTAURANTES & CATERING.

Menús Ruta de las Plazas de Sevilla 2021/22

En **Manolo León** hemos diseñado los siguientes menús "Plazas de Sevilla" para comidas de grupos, mínimo 4 comensales en menús sentados y 20 en menús tipo cóctel/bufet.

- 1.- Todos nuestros menús llevan incluidas las bebidas que son las siguientes: **Cercezas, vino tinto (Azpilicueta Cz), vino blanco (Balandro), refrescos y agua.** (Las bebidas que incluye el menú se inician cuando se sientan los comensales y finalizan con los postres)
- 2.- El plato principal se elige en el mismo momento de la comida.
- 3.- Los menús incluyen postre individual a elegir entre tarta San Marcos y tarta Dúo de chocolates (La elección es para el conjunto de todos los comensales).
- 4.- Disponemos de tres establecimientos:
 - Manolo León C/ **Guadalquivir**, 8
 - Manolo León C/ **Juan Pablos**, 8
 - Manolo León **Plaza del Duque** (Zona Gourmet El Corte Inglés)
- 5.- Para reservas de grupos y de espacios será necesario un bloqueo de la reserva y el nº de comensales debe quedar fijado cinco días antes del evento. Consulten horarios de finalización de sobremesas.
- 6.- Dependiendo del nº de comensales y del espacio elegido se podrá aplicar un coste por exclusividad.

NOTA: Las alcachofas crujientes en Manolo León C/ Juan Pablos se sirven con salmorejo asado

A estos menús se les puede añadir las siguientes extras

- Copa de bienvenida 3,50 €/comensal (20 minutos)
- Aperitivo de bienvenida (3 aperitivos + bebidas) 8,00 €/comensal (25 minutos)
- Aperitivo de bienvenida (6 aperitivos + bebidas) 12,00 €/comensal (35 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.

Válido hasta el 30 de septiembre de 2022

Plaza de San Francisco

Todo para compartir:

- 1/2 de jamón ibérico 5J Reserva
- Croquetas Manolo León (12 Unidades)
- Sinfonía de tomates con queso burrata y emulsión de albahaca
- Revuelto aragonés
- Bacalao rebozado
- Presa ibérica con guarnición.

El precio es de **41,00 €** por comensal. (IVA incluido).

Postre individual: Tarta San Marcos o Duo de chocolate

Bebidas, café e infusiones.

Plaza Nueva

Aperitivo al gusto del chef

Para compartir:

- 1/2 de jamón ibérico 5J Reserva
- Sinfonía de tomates con queso burrata y emulsión de albahaca
- Revuelto Aragonés
- Croquetas Manolo León (12 Unidades)

Plato individual (A elegir):

- Dorada con salsa marinera
- Lingote de presa ibérica con guarnición
- Arroz con perdiz

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

Postre individual: Tarta San Marcos o Duo de chocolate

Bebidas, café e infusiones

Plaza del Duque

Aperitivo al gusto del chef

Para compartir:

- 1/2 de jamón ibérico 5J Reserva
- Ensalada de espinacas, queso crujiente con peras confitadas y yemas de espárragos
- Milhoja de foie con confituras
- Croquetas Manolo León (12 Unidades)

Plato individual (A elegir):

- Lomo de salmón plancha lacado con reducción de naranja y arroz salteado al estragón
- Presa ibérica con guarnición.
- Potaje de garbanzos con papada a baja temperatura y cigalas

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

Postre individual: Tarta San Marcos o Duo de chocolate

Bebidas, café e infusiones.

*Plaza de Doña Elvira***Aperitivo al gusto del chef****Para compartir:**

- 1/2 de jamón ibérico 5J Reserva
- Croquetas Manolo León (12 Unidades)
- Chocos con boletus y tomate confitado con vainilla
- Revuelto aragonés

Plato individual (A elegir):

- Lomo de Bacalao al ajo con langostinos
- Lingote de presa ibérica con guarnición
- Cola de toro con patatas y verduras

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

Postre individual: Tarta San Marcos o Duo de chocolate

Bebidas, café e infusiones.

*Plaza de La Encarnación***Aperitivo al gusto del chef****Para compartir:**

- Milhoja de foie con confituras
- Tataki de pez de espada con piña confitada
- Croquetas Manolo León (12 Unidades)
- Salteado de setas con almejas

Plato individual (A elegir):

- Cola de toro con patatas y verduras
- Lomo de Bacalao con salsa de almejas
- Presa ibérica al ras hanout con cous cous

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

Postre individual: Tarta San Marcos o Duo de chocolate

Bebidas, café e infusiones.

*Plaza Virgen de las Reyes***Aperitivo al gusto del chef****Para compartir:**

- Ración de jamón ibérico 5J Reserva
- Ensalada de espinacas, queso crujiente con peras confitadas y yemas de espárragos
- Alcachofas crujientes con boronía de tomate y juliana de jamón
- Croquetas Manolo León (12 Unidades)

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 **49,00 €** por comensal. (IVA incluido).

Postre individual: Tarta San Marcos o Duo de chocolate

Bebidas, café e infusiones.

*Plaza de Los Venerables***Aperitivo al gusto del chef****Para compartir:**

- Ración de jamón ibérico 5J Reserva
- Ensalada de aguacate, tomates y langostinos
- Alcachofas crujientes con boronía de tomate y juliana de jamón
- Croquetas Manolo León (12 Unidades)

Plato individual (A elegir):

- Merluza al azafrán con almejas
- Presa ibérica al ras hanout
- 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.

*Plaza de España***Aperitivo al gusto del chef****Para compartir:**

- Sinfonía de tomates con queso burrata y emulsión de albahaca
- Ración de jamón ibérico 5J Reserva
- 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
- Salteado de pulpo, citake y aji amarillo

El precio es de **55,00 €** 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
- Croquetas Manolo León (8 Unidades)

Plato individual (A elegir):

- Filetitos de ternera empanados o a la plancha con patatas fritas
- Hamburguesa de buey 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 Cóctel 2021/22***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, tocino de cielo, tarta de almendras y tarta de limón)

BEBIDAS

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

El precio por persona es de **42,00 €** (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 **1,30 €**/comensal (IVA inc.)

Opciones de ibéricos (Ración para cada 4 personas):

- Jamón ibérico 5J SRC **6,00 €**/comensal (IVA inc.)
- Lomito ibérico SRC **5,00 €**/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 **3,50 €**/comensal (IVA inc.)

Opciones Sobremesa:

- Café e infusiones **1,50 €** (IVA inc.)
- Sorbete de limón **5,00 €** (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
Sev 1986
RESTAURANTES & CATERING.



Azpilicueta

Vino de la Casa

Visita virtualmente
nuestros restaurantes:



manololeon.com

Administracion@manololeon.com



CATERING

954 63 71 30



JUAN PABLOS
c/Juan Pablos nº8
954 23 71 09



GUADALQUIVIR
c/Guadalquivir nº8
954 37 37 35



PLAZA DEL DUQUE