



Manolo León.

Sevilla 1986

·PLAZA DEL DUQUE·

MENÚS
ILUSTRES
DE SEVILLA



Manolo León.

Sevilla 1986
·PLAZA DEL DUQUE·

En **Manolo León Plaza del Duque** se han diseñado los siguientes menús **“Ilustres de Sevilla”** para comidas de grupos, mínimo **4 comensales en menús sentados y 20 en menús tipo cóctel.** Tener un espacio en exclusividad requiere de un consumo mínimo (consultar con administración).

Válido del 20 de julio del 2023 hasta el 30 de junio de 2024

1 Todos nuestros menús llevan incluidas las bebidas y el postre.

Cervezas, vino tinto, vino blanco, refrescos y agua.

Las bebidas que incluye el menú se inician cuando se sientan los comensales y finalizan cuando se sirve el postre, no excediendo de 3/4 bebidas por persona.

Los menús incluyen postre individual. Tarta San Marcos o Dúo de chocolates. (Los cuales deben ser elegidos con antelación al evento).

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

3 Para reservar un evento será necesario el 20% de depósito de la reserva.

El nº de comensales debe quedar fijado tres días laborales antes del evento, no permitiéndose variaciones +/- del 10%, pudiéndose cambiar el espacio reservado.

El cliente contará con un periodo de 15 días para hacer efectiva la reserva. Una vez pasado este periodo la reserva puede ser cancelada.

4 Dependiendo del nº de comensales y del espacio elegido se podrá aplicar un coste por exclusividad.

5 El Restaurante esta abierto de 13:00 a 18:00 y de 20:30 a 00:00. 🕒

De domingo a jueves,

Los viernes, sábados y vísperas de festivo el cierre es a la 1:00

Tras los postres, para permanecer hasta el cierre en el restaurante, se deberá realizar un consumo mínimo en dicha sobremesa (consultar con administración)

6 Meriendas:

En Manolo Leon Plaza del Duque tenemos un horario de meriendas de 17 a 19.30. Hay una Carta especial de meriendas ya que la cocina se encuentra ininterrumpidamente abierta de 13 a 00 horas, Celebramos Cumpleaños infantiles, reuniones de amigos, reuniones de Empresas.....

EL PRIVADO: En este espacio se realizan numerosos eventos como Presentación de Libros, Presentación de Productos Cosméticos y cualquier tipo de presentación y reuniones fuera de horario de comidas, habitualmente entre las 10 – 13 horas.

7 El menú tipo coctel debe ser abonado al 100%, tres días laborables antes de la fecha del evento.

Siendo esta fecha la indicada para dejar fijado el nº de comensales finales.

8 Parking

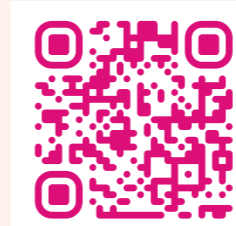
El parking de El Corte Ingles podra utilizarlo con 2 horas de gratuidad, pagando con la tarjeta de El Corte Ingles por un importe superior a 35 €.

Manolo León.

Sevilla 1986
·PLAZA DEL DUQUE·



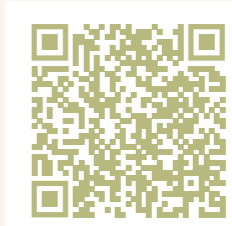
En Casa Manolo León disponemos de una VISITA VIRTUAL.



Ir a la visita



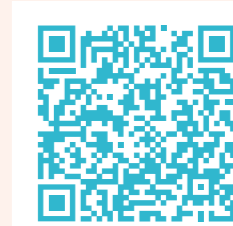
Le ofrecemos la posibilidad a través de la CARTA INTERACTIVA, que puede añadir a los menús distintos platos.



Ver la Carta



A través del QR de NUESTRA BODEGA puede maridar los menús con diferentes vinos y espumosos.



Ver la Carta



En los siguientes menús que se muestran a continuación se podrá añadir los siguientes extras:

COPA DE BIENVENIDA **5,00 €/COMENSAL** (20 minutos)

APERITIVO DE BIENVENIDA **(3 Aperitivos + Bebidas) 10,00 €/COMENSAL** (25 minutos)

APERITIVO DE BIENVENIDA **(6 Aperitivos + Bebidas) 15,00 €/COMENSAL** (35 minutos)

LISTADO DE APERITIVOS A ELEGIR:

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



Terraza



Terraza

Manolo León.

Sevilla 1986
·PLAZA DEL DUQUE·

MENÚ “MURILLO (1617-1682) PINTOR”

Todo para compartir:

1/2 Ración de Jamón SRC
Croquetas Manolo Leon (12 unidades)
Ensalada de aguacate y melva canutera
Revuelto setas y langostinos al Ajillo con croutons
Dados de Bacalao en tempura
Lingote de presa ibérica con guarnición

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

Postre individual
Bebidas, café e infusiones

MENÚ “VELEZQUEZ (1599-1660) PINTOR”

Para compartir:

1/2 Ración de Jamón SRC
Ensalada de tomates con queso burrata y emulsión de albahaca
Croquetas Manolo león (12 Unidades)
Chipirones salteados con shitake

Individual a elegir

Salmon con arroz salteado y salsa de coco con curry
Carrilla ibérica al PX

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

Postre individual
Bebidas, café e infusiones



El Cenador



El Privado

Manolo León.

Sevilla 1986
·PLAZA DEL DUQUE·

MENÚ “FERNANDO HERRERA (1534-1597) POETA”

Todo para compartir:

1/2 Ración de Jamón SRC
Tabla de quesos Andaluces con confitura
Ensalada de salmón ahumado vinagreta de mostaza y perlas de queso de cabra
Croquetas Manolo León (12 Unidades)

Plato individual (A elegir)

Presa ibérica con guarnición
Lubina a la pimienta y salsa de cítricos

El precio es de **49,00 € por comensal.** (IVA incluido)

Postre individual
Bebidas, café e infusiones

MENÚ “MARTINEZ MONTAÑES (1568-1649) ESCULTOR”

Para compartir:

Variado de chacinas
Ensalada de bacalao confitado, naranja y aceitunas negras
Alcachofas crujientes sobre boronía de tomate
Revuelto Aragonés

Plato individual (A elegir)

Bacalao glaseado con holandesa y langostinos
Solomillo de vaca con salsa de boletus y arroz cremoso

El precio es de **53,00 € por comensal.** (IVA incluido)

Postre individual
Bebidas, café e infusiones



El Cenador



El Privado



MENÚ CÓCTEL "DUQUE DE LA VICTORIA"

APERITIVOS FRÍOS

- Ensaladilla de gambas
- Variado de quesos nacionales
- Dados de Foie
- Pionono de mouse de Melva
- Cucuruchos de carrillada Ibérica
- Brocheta de Pulpo crujiente con mahonesa de chipotle
- Pate de la maison
- Dados de salmón marinado y queso de cabra
- Giozas fritas con salsa teriyaki
- Mini brioch con tartar ibérico y encurtidos
- Chupito de salmorejo
- Empanada de atún

APERITIVOS CALIENTES

- Pollo con galletas (pinxo)
- Presa ras el hanout (pinxo)
- Brocheta de gambón al ajillo
- Croquetas Manolo Leon
- Choco Frito

CAZUELITA (A elegir)

- Patatas con choco
- Risotto de boletus
- Carrillada guisada con verduras

MINI PASTELERIA

(Trufas de chocolate blanco y negro, crema de limón, bizcocho de almendras, tocino de cielo)

El precio es de **47,00 € por comensal**
(Precio IVA Incluido)

Manolo León.
Sevilla 1986
-PLAZA DEL DUQUE-

El menú coctel "Plazas de Sevilla" puede ser completado con las siguientes opciones.

OPCIÓN 1 Menú básico + Café **50,00 €** (Duración 90 minutos)

OPCIÓN 2 Opción 1+Jamón ibérico Sanchez Romero **57,00 €** (Duración 120 min)

OPCIÓN 3 Opción 1 + Cazuelita **54,00 €** (Duración 120 minutos)

OPCIÓN 4 Opción 2 + Cazuelita + cava **64,00 €** (Duración 130 minutos)



OPCIONALES CÓCTEL:

Aperitivos opcionales:

- Rulito de salmón y queso de cabra
- Mousse de roquefort con crujiente de nueces
- Cucharilla de mejillones gelificados
- Rolando de tortilla y anchoas
- Mini rollitos vegetales
- Crujientes de carabineros
- Rolando de tortilla y anchoas

Precio por cada aperitivo adicional **1,50 €/comensal** (IVA Incluido)

Opciones de ibéricos (Ración para cada 4 personas):

- Jamón ibérico SRC **7,00 €/comensal** (IVA incluido)
- Lomito ibérico **6,50 €/comensal** (IVA incluido)
- Variado de ibéricos **7,00 €/comensal** (IVA incluido)

Opciones de Cazuelitas:

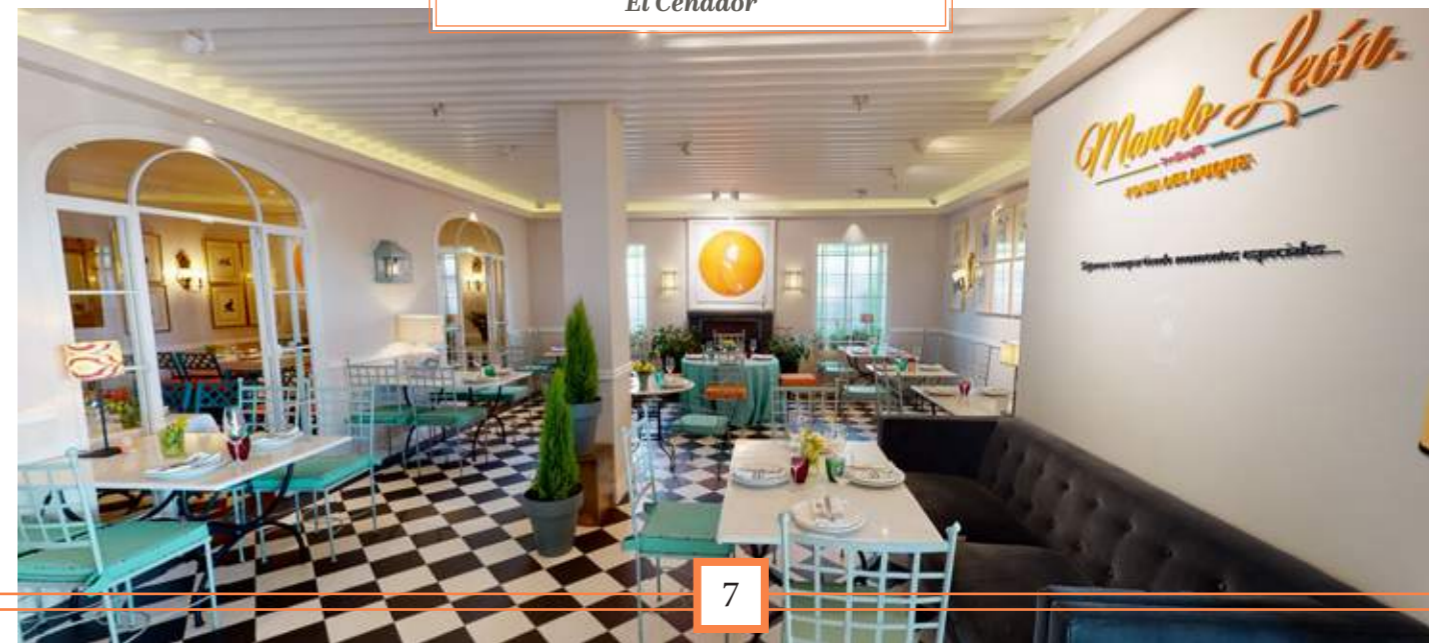
- Pochas con almejas
- Espinacas con garbanzos
- Carrillada ibérica con verduras
- Papas con chocos
- Risotto con boletus
- Arroz marinero
- Arroz señorito

Precio por cada cazuelita adicional
4,00 €/comensal (IVA Incluido)

Opciones Sobremesa:

- Café e infusiones **2,00 €**
- Sorbete de limón **5,50 €**
- Copas (no premium) **8,00 €**
- Botellas (no Premium) **85,00 €**
- Copa de Cava **3,50 €**

El Cenador



Manolo León.

Sevilla 1986
·PLAZA DEL DUQUE·

MENÚ INFANTIL

Para compartir:

Pan con jamón ibérico
Croquetas Manolo León (8 Unidades)

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

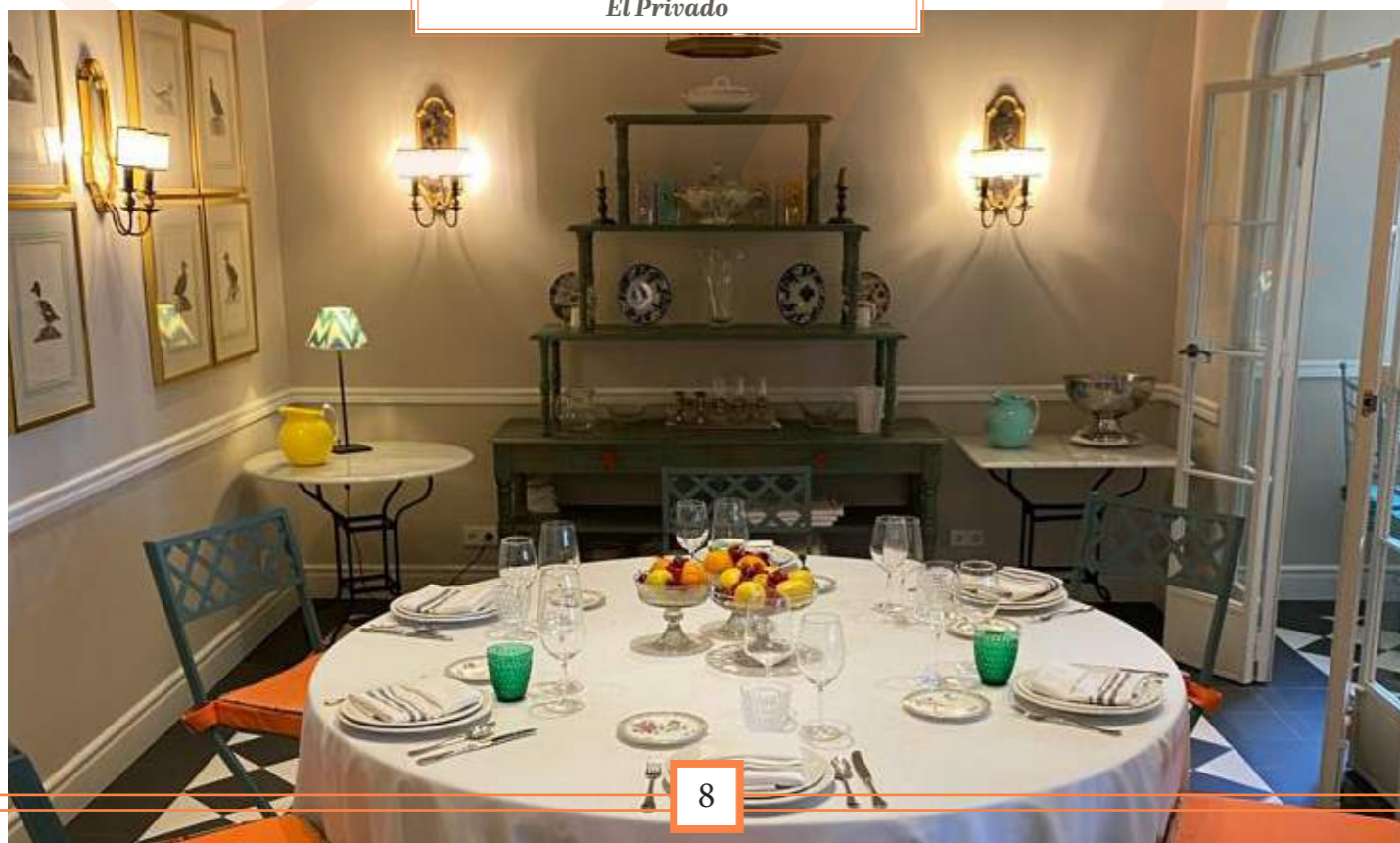
Filetitos de ternera empanados con patatas fritas
Filetitos de ternera a la plancha con patatas fritas
Hamburguesa de buey con patatas fritas
Presa ibérica a la plancha con patatas fritas
Pechuguitas de pollo empanados con patatas fritas

Postre: Tarta de chocolate

Bebidas: Refrescos, zumos y agua.

El precio es de 25,00 € por comensal. (IVA incluido)
El plato principal tiene que ser elegido con antelación al evento

El Privado



Manolo León.

Sevilla 1986
·PLAZA DEL DUQUE·

Tenemos a su disposición menús veganos / vegetarianos, solicitenlo.
Todas las alergias e intolerancias deberán ser indicadas con antelación al evento.

**SOBREMESA: COPAS 8,00 € Y BOTELLAS 85,00 € (NO PREMIUM).
REFRESCOS Y SERVICIO DE CAMARERO INCLUIDOS.**

Precios IVA Incluido

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

Válido del 20 de julio del 2023 hasta el 30 de junio de 2024

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

Una vez la reserva está confirmada, con depósito, menú y fijado el número de asistentes, **la cancelación por parte del cliente conllevará:**

- Siete días antes del evento se devolverá el 80% de la entrega a cuenta
- 72 horas antes del evento se devolverá el 50% de la entrega a cuenta
- Trascurridas las 72 horas no se realizará devolución en la entrega a cuenta

En caso de fuerza mayor, consultar con administración la posibilidad de posponer el evento

DRESS CODE:

No se admiten despedidas de soltero/a con comensales disfrazados.

Exigimos a los comensales que **el comportamiento dentro del Restaurante sea adecuado y empático** con el resto de los comensales

Para cualquier tipo de información pueden dirigirse:

administracion@manololeon.com

+ 34 954637130

COMUNIONES

Para estos eventos, **el número de comensales adultos y niños irán en consonancia al espacio reservado**, siendo importante que se informen sobre la exclusividad de dicho espacio.

Respecto a las mesas dulces que se contratan con empresas externas, no podrán montarse antes de las 13.00 hrs. del día del evento.

PET FRIENDLY

EXCLUSIVIDADES

- EL PRIVADO DE MANOLO LEON: 800 €
- CENADOR: 1900 €
- RESTAURANTE EN EXCLUSIVIDAD: 2.700 €

ESPACIOS CASA MANOLO LEÓN

PRIVADO MANOLO LEON: Tiene una capacidad máxima de 20 comensales sentados y 25 comensales tipo coctel.

CENADOR: Capacidad máxima de 50 comensales sentados y 40 comensales tipo coctel

TERRAZA: 40 comensales sentados y 60/70 comensales tipo coctel.

COMUNIONES:

En los salones interiores (Privado Manolo León y Cenador), se podrán montar mesas de chuches colocando nosotros mesas auxiliares con manteles (siempre que haya una exclusividad del espacio) en Terraza no está permitido.

Manolo León.

Sevilla 1986
·PLAZA DEL DUQUE·



El Privado



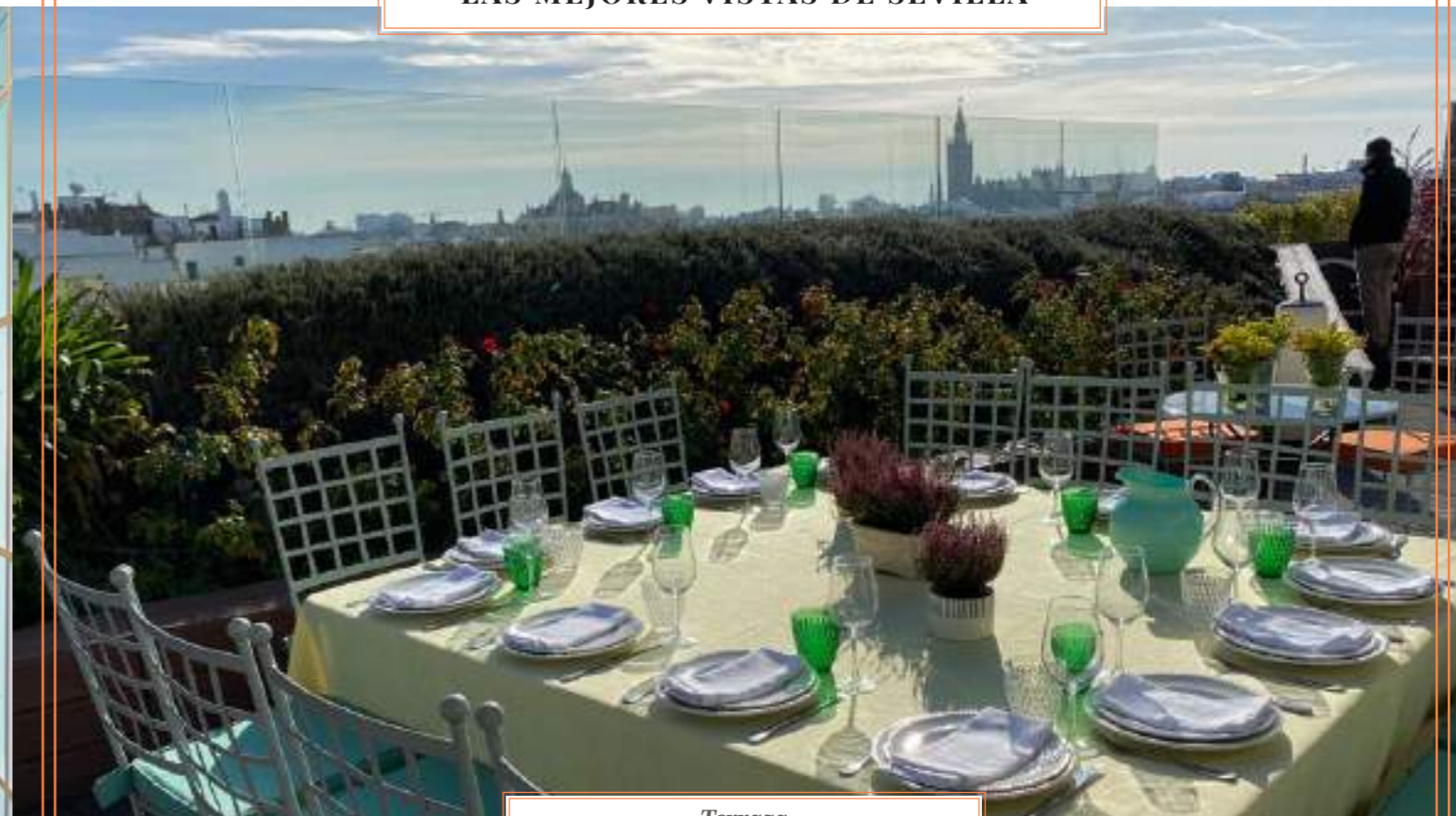
El Cenador

Manolo León.

Sevilla 1986
·PLAZA DEL DUQUE·



LAS MEJORES VISTAS DE SEVILLA



Terraza



Manolo León.

Sevilla 1986

·PLAZA DEL DUQUE·



manololeon.com

Noviembre 2023