


























Desde 1917,
hemos estado ahí.



Los MANUELES
RESTAURANTE DESDE 1917

Para picar / Started















FRÍOS

Jamón ibérico (110gr) Iberian Ham 	20.95€
Queso artesanal curado HM con mermelada de pimientos rojos y frutos secos. HM artisan cured cheese with red pepper jam and dried fruits.  	16.45€
Ensaladilla rusa con langostinos Russian salad with prawn      	8.95€
Tartar de atún rojo con aguacate Red tuna tartare with avocado   	19.80€
Tartar de atún con kimuchi y huevo Red tuna tartare with kimuchi souce and eggs   	19.80€
Ceviche de corvina Raw sea bass marinated in lemon and garlic   	17.50€
Anchoas del Cantabrico doble 00 Cantabrian anchovies 	22.00€
Salmorejo con picadillo de jamón y huevo Salmorejo with ham and egg    	8.95€
Vasito de gazpacho (de abril a septiembre) Small measure of gazpacho (from April to September)  	4.75€

Todos los precios son con I.V.A. / All prices with V.A.T. Included


Para picar / Started

CALIENTES

	Media ración / Ración completa
Croqueta Manueles (unidad) "Manueles" Croquette 	2.40€
Albóndiga Manueles (unidad) "Manueles" Meatball 	2.40€
Provolone con salsa de tomate casera y chicharrones Provolone with homemade tomato sauce and chicharrones 	12.95€
Langostinos al pil pil: Prawns in pil-pil sauce 	13.75€
Alitas de pollo con salsa barbacoa Chicken wings with barbecue sauce 	11.25€
Pimientos del piquillo rellenos de rabo de toro Piquillo peppers stuffed with bull's tail 	15.95€
Berenjenas fritas con miel de caña  Fried eggplants drizzled with honey 	5.50€/8.75€
Habitas tiernas con jamón y huevo Fava beans with ham and egg 	15.95€
Flamenquín Slices of ham and cheese rolled in breaded pork filet 	10.50€
Fingers de pollo caseros Homemade chicken fingers 	9.25€
Mini campero de costillas de cerdo con salsa chipotle y aros de cebolla Mini pork ribs campero with chipotle sauce 	12.95€
Sopa Manueles (sopa de ave) "Manueles" chicken soup 	6.95€
Sopa de ajos tostados (de octubre a marzo) Toasted garlic soup (from October to March) 	6.95€

Todos los precios son con I.V.A. / All prices with V.A.T. Included

Ensaladas / Salads

Tomate aliñado  Seasoned tomato	8.00€
Tomate aliñado con melva Seasoned tomato with bullet tuna	9.25€
Tomate con aguacate y langostinos Tomato with avocado and prawns	11.50€
Cogollitos con nueces y ajos frito  Lettuce hearts with walnuts and fried garlic	8.50€
Cogollitos con nueces y ajos fritos con tomate aliñado  Lettuce hearts with walnuts, fried garlic and seasoned tomato	8.50€
Ensalada de pollo crujiente con salsa César "Manueles" Chicken Caesar salad	11.50€
Ensalada Manueles Homemade "Manueles" salad	10.95€



Todos los precios son con I.V.A. / All prices with V.A.T. Included

Huevos / Eggs












Tortilla Sacromonte "Sacromonte" omelette 🌾 🥚 🐷	10.95€
Tortilla Manueles (habitas tiernas y jamón) "Manueles" omelette (fava beans and ham) 🌾 🥚 🐷	9.50€
Huevos estrellados con patatas Fried eggs with potatoes 🌾 🥚	11.90€
Huevos estrellados con patatas y jamón ibérico Fried eggs with potatoes and iberian ham 🌾 🥚 🐷	13.90€
Huevos estrellados a la marinera (huevos con patatas, calamares al ajillo y gambas cristal sobre mayonesa de kimchi) Fried eggs with potatoes, squid in garlic sauce and prawn on kimchi mayonnaise 🌾 🥚 🌶️ 🐙 🍤	13.90€
Salteado de espárragos con tomate "Mata" y huevos revueltos Sparragus mixed with "Mata" tomatoes and eggs 🥚	16.50€



Todos los precios son con I.V.A. / All prices with V.A.T. Included

Pastas y arroces


















/ Pastas & rice

Fideos tostados con langostinos, alioli de piquillo y tinta de calamar Toasted noodles with prawns, piquillo pepper and squid ink alioli	12.95€
	
Espaguetis con albóndiga Manueles Spaghetti with Manueles's meatballs	8.95€
	
Espaguetis al pesto  Spaghetti with pesto sauce	8.95€
	
Tallarines udon salteados con verduritas y chili dulce  Stir-fried udon noodles with vegetables and sweet chili	10.20€
	
Tallarines udon salteados con verduritas y chili dulce con pollo o langostinos (a elegir uno) Stir-fried udon noodles with vegetables and sweet chili with chicken or prawns (to choose one)	11.80€
	
Arroz de la casa (sólo mediodía) House's rice (only available for lunch)	7.95€
	
Arroz campero Manueles (mínimo para 2 personas) Rise with iberian pork (minimum for 2 people)	17.50€
	
Paella marinera (mínimo para 2 personas) Seafood Paella (minimum for 2 people)	17.50€
	
Arroz negro con su alioli (mínimo para 2 personas) Black rice with its aioli (minimum for 2 people)	17.50€
	

Todos los precios son con I.V.A. / All prices with V.A.T. Included

Sugerencias vegetarianas

/ Vegetarian suggestions ^V

Canelones rellenos de espinacas con su bechamel trufada y mojo picón Spinach cannelloni with truffle bechamel sauce and mojo picón sauce	12.00€
   	
Albóndigas de calabaza con arroz basmati y salsa de curry Pumpkin meatballs with basmati rice and curry sauce	13.15€
 	
Wok de verduras con salsa teriyaki Vegetables wok with teriyaki sauce	12.95€
  	
Provolone con salsa casera de tomate (solicitar sin chicharrones) Provolone with homemade tomato sauce (order without chicharrones)	12.95€
 	
Salmorejo con pipirrana de verduritas Salmorejo with vegetable pipirrana	8.75€
 	
Vasito de gazpacho (de abril a septiembre) Small measure of gazpacho (from April to September)	4.75€
 	
Hamburguesa vegana con queso y salsa barbacoa Vegan cheeseburger with BBQ sauce	12.50€
 	

(ver otras opciones en la carta) (See others options in the menú)



Todos los precios son con I.V.A. / All prices with V.A.T. Included

Pescados / Fish












Media ración / Ración completa

Cazuela Manueles (rape y langostinos) Monkfish and prawn stew 🐟🦐🥕🍷🥬	20.95€
Fritura variada Today´s assortment of small fried fish 🍷🐟🦐	17.95€
Cazón en adobo Marinated Dogfish 🍷🐟🦐	8.25€/12.95€
Calamares fritos Fried calamari 🍷🐟🦐	8.80€/13.95€
Boquerones fritos (consultar disponibilidad) Fried white anchovies (check availability) 🍷🐟🦐	7.70€/12.40€
Lomo de salmón plancha con verduritas y arroz basmati Grilled salmon loin with vegetables and basmati rice 🐟	20.50€
Solomillo de bacalao "Giraldo" con salsa de tomate y langostinos Codfish fillet "Giraldo" with tomato sauce and shrimps 🍷🐟🦐🥕🥬	21.00€
Pulpo frito con gambita cristal, mayonesa de kimchi y salsa siracha Fried octopus with crystal shrimp, kimchi mayonnaise and siracha sauce 🐟🦐🥕🍷🌶️	22.00€
Langostinos fritos con mayonesa de chili dulce y albahaca Fried prawns with sweet chilli and basil mayonnaise 🐟🦐🥕🍷🌶️🌿	16.90€



Todos los precios son con I.V.A. / All prices with V.A.T. Included

Carnes / Meat

Trinchado Manueles (tiras de solomillo de ternera) Manueles trrenched (beef tenderloin strips)   	18.95€
Saltado Manueles (solomillo trinchado de ternera con ají amarillo y sus verduritas) Sautéed Manueles (beef squealed sirloin with yellow chili pepper and its vegetables)    	18.95€
Solomillo de ternera (250gr) Veal sirloin tips - House specialty 	22.50€
Entrecot de lomo bajo de Angus (350 gr. aprox) Angus sirloin steak (350 gr. approx.) 	23.00€
Hamburguesa de ternera Manueles Manueles beef burger      	11.50€
Secreto ibérico trinchado con patatas y salsa brava Carved iberian secret with potatoes and brava sauce    	17.90€
Parrillada de ibéricos (500gr entre presa, secreto, pluma y abanico) Recomendado para 2 personas Iberian grill (500gr between prey, secret, pen and fan) Recommended for two people.  	26.90€
Codillo de cerdo asado Roast pork knuckle 	22.00€
Costilla de cerdo a baja temperatura y a la miel y mostaza Low temperature honey-mustard pork ribs  	20.95€
Rabo de toro estofado con calabaza al ajillo Stewed oxtail with pumpkin in garlic sauce.  	21.00€

Todos los precios son con I.V.A. / All prices with V.A.T. Included

Salsa extra / Extra sauce

Mayonesa, ketchup, César, alioli de tinta de calamar,
alioli de piquillo, salsa chipotle y mayonesa kimchi 0.60€
Mayonnaise, ketchup, caesar, squid ink aioli, piquillo aioli, chipotle
and kimchi mayonnaise

Pan / Bread

Pan Bread 1.15€



Pan sin gluten Gluten free bread 1.40€



Plato ó menú del día / The special daily menu










Plato del día (L a J no festivos) 7.95€
The special today (from Monday to Thursday *except on holiday)
consultar alérgenos con el chef / consult any allergens with the chef

Menú del día (L a J no festivos) 13.80€
Daily menú (from Monday to Thursday *except on holiday)
consultar alérgenos con el chef / consult any allergens with the chef

Todos los precios son con I.V.A. / All prices with V.A.T. Included

Postres caseros

/ Homemade desserts

Crep relleno de helado de vainilla con sopa de chocolate y avellanas Crepe filled with vanilla ice cream with chocolate and hazelnut soup	8.00€
	
Crep relleno de helado de vainilla con crema inglesa y flambeado con cointreau Crepe filled with vanilla ice cream with crème anglaise and flambéed with cointreau	8.00€
 (Contiene alcohol)	
Capricho mozárabe (hojaldre relleno de manzana con crema pastelera) Apple puff pastry with custard	7.00€
	
Tarta de queso con crumble de galleta y helado Cheesecake with cookie crumble and ice cream	8.00€
	
Arroz con leche Homemade rice pudding	5.50€
	
Natillas con galleta Custard with biscuit	5.50€
	
Coulant de chocolate con helado de vainilla Molten chocolate cake served with vanilla ice cream	7.00€
	
Helado de yogurt con coulis de mango Frozen yogurt served with mango sauce	5.50€
	
Helado infantil Children's ice cream	4.00€
	
Frutas de temporada Seasonal fruit	4.00€

Todos los precios son con I.V.A. / All prices with V.A.T. Included

Alérgenos / Allergens



Importante:

No deje de consultar nuestra sugerencias del día y platos vegetarianos y sin gluten

Important:

Be sure to ask for suggestion of the by chef.
Dishes for vegetarians and celiacs

Tintos / Red wines

Vino de la casa	Rioja/ R. Duero	15.95€
Luis Cañas	Rioja	0,5L 14.95€ / 19.60€
Marqués de Cáceres	Rioja	3/8 9.90€ / 16.10€
Ramón Bilbao	Rioja	17.90€
Conde de Valdemar	Rioja	17.90€
Muga Crianza	Rioja	3/8 15.95€ / 24.80€
Finca Resalso	R. Duero	18.50€
Protos Joven	R. Duero	17.50€
Tío Juanillo	R. Duero	17.95€
La planta	R. Duero	18.50€
Protos Crianza	R. Duero	25.00€
Emilio Moro	R. Duero	30.00€
Malleolus	R. Duero	39.90€
Rey Zagal Roble	Granada	15.90€
Señorio de Nevada Cabernet	Granada	19.60€
Señorio de Nevada Syrah	Granada	22.00€
Vino tinto de Granada	Granada	15.90€
Habla del silencio	Extremadura	19.90€
Méndez Moya Seis Cosechas (Ecológico)	Altiplano Sierra Nevada	19.00€
Abadía Retuerta (selección especial)	Castilla y León	36.00€
Mauro	Castilla y León	39.50€

Reservas tintos / Reserved red wines

Reserva de la casa (Ondarre)	Rioja	18.60€
Viña Ardanza	Rioja	3/8 21.00€ / 37.00€
Muga Reserva	Rioja	39.50€
Zagal Reserva	Granada	24.00€
Malleolus de Valderramiro	R. Duero	95.00€

Todos los precios son con I.V.A. / All prices with V.A.T. Included

Blancos / White wines

Don Condado (semi-dulce)	Huelva	12.85€
Castillo de San Diego (Barbadillo)	Cádiz	12.90€
Palomo Cojo	Rueda	15.95€
Marqués de Riscal	Rueda	^{3/8} 12.35€/17.85€
Blanco de la casa (100% verdejo)	Rueda	15.95€
Blanco de la casa	Granada	16.50€
Calvente	Granada	22.50€
Chardonnay Viñas del Vero	Somontano	16.70€
Gewurztraminer Viñas del Vero	Somontano	21.20€
Polvorete de Godello	El Bierzo	18.90€
Paco y Lola (Albariño)	Rias baixas	20.35€
Cava de la casa	Cava Brut	12.85€
Moët Chandon	Champagne	55.00€

Rosados / Rose

Chivite Gran Feudo	Navarra	13.75€
--------------------	---------	--------



Todos los precios son con I.V.A. / All prices with V.A.T. Included

Otras bebidas

/ Other drinks

Refrescos o zumo Soft drinks	2.85€
<u>Cervezas Beers</u>	
Copa de cerveza Glass of Beer	2.85€
Caña de Cerveza Glass of Beer	2.45€
Alhambra especial (1/3)	3.00€
Alhambra reserva 1925	3.50€
Victoria (1/3)	3.00€
Victoria con limón	3.00€
Estrella Damm (1/3)	3.00€
Voll Damm (1/3)	3.50€
Free Damm 0.0 tostada (1/3)	3.00€
Damm Lemon (1/3)	3.00€
Inedit (1/3)	5.00€
Daura (1/3) Sin gluten	3.00€
Malquerida	3.25€
Viver kombucha	3.50€
Copa vino blanco ó tinto crianza de la casa Glass of house white or red wine	3.00€
Copa vino blanco o tinto de Granada Glass of white or red wine from Granada	3.50€
Copa de vino blanco Yllera 5.5 Glass of white or red wine from Granada	3.50€
Aperol spritz	7.00€
Tinto de verano	2.50€
Sangría Sangría	3.00€
Sangría blanca con frutos rojos White sangría with red fruit	3.00€
Mosto Free alcohol wine	2.85€
Agua Mineral ½ L Mineral Water ½ L	2.50€
Café o infusión Coffee or tea	2.00€
Vermut casero Homemade vermut	2.85€
Vermut especial Special vermut	4.25€



Todos los precios son con I.V.A. / All prices with V.A.T. Included

**Como siempre, te esperamos
en Los Manuales.**



REYES CATÓLICOS, 61



MONJAS DEL CARMEN, 1



PLAZA BIB-RAMBLA, 16



CÁRCEL BAJA, 1



AVENIDA FEDERICO GARCÍA LORCA, 20