






























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.   | 18.50€ |
| Ensaladilla rusa con gambas Russian salad with prawn      | 8.95€ |
| Tartar de atún rojo con aguacate Red tuna tartare with avocado      Trazas: frutos de cáscara y lácteos | 19.80€ |
| Tartar de atún con kimuchi y huevo Red tuna tartare with kimuchi sauce and eggs      Trazas: frutos de cáscara y lácteos | 19.80€ |
| Ceviche de corvina Raw sea bass marinated in lemon and garlic    Trazas: frutos de cáscara | 18.50€ |
| Anchoas del Cantabrico doble 00 Cantabrian anchovies  | 22.00€ |
| Salmorejo con picadillo de jamón y huevo Salmorejo with ham and egg      Trazas: soja y mostaza | 8.95€ |
| Vasito de gazpacho (de abril a septiembre) Small measure of gazpacho (from April to September)   Trazas: soja y mostaza | 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  Trazas: mostaza | 2.60€ |
| Albóndiga Manueles (unidad) "Manueles" Meatball  Trazas: apio, soja y mostaza | 2.60€ |
| Provolone con salsa de tomate casera y chicharrones Provolone with homemade tomato sauce and chicharrones  Trazas: soja, frutos de cáscara, mostaza y sésamo | 12.95€ |
| Langostinos al pil pil: Prawns in pil-pil sauce  Trazas: apio | 13.75€ |
| Alitas de pollo con salsa barbacoa Chicken wings with barbecue sauce  Trazas: leche y huevo | 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  Trazas: pescado, molusco, crustáceo, frutos de cáscara y soja | 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  | 10.95€ |
| Fingers de pollo caseros Homemade chicken fingers  | 9.25€ |
| Mini campero de costillas de cerdo con salsa chipotle y aros de cebolla Pulled pork sandwich with chipotle sauce and onion rings  Trazas: sulfito, mostaza, apio y sésamo | 12.95€ |
| Sopa Manueles (sopa de ave) "Manueles" chicken soup  Trazas: sésamo y soja | 6.95€ |
| Sopa de ajos tostados (de octubre a marzo) Toasted garlic soup (from October to March)  | 6.95€ |
| Espárragos trigueros con tomate y huevo Wild asparagus with tomato and eggs  | 16.50€ |

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€ |
|     Trazas: soja y sésamo | |
| 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** 10.95€
"Sacromonte" omelette
🌾🥚🐷🐚🦀 Trazas: apio, soja y mostaza
- Tortilla Manueles (habitas tiernas y jamón)** 9.50€
"Manueles" omelette (fava beans and ham)
🌾🐷 Trazas: gluten, pescado, crustáceo y molusco
- Huevos estrellados con patatas** 11.90€
Fried eggs with potatoes
🌾🥚 Trazas: gluten, pescado, crustáceo y molusco
- Huevos estrellados con patatas y jamón ibérico** 13.90€
Fried eggs with potatoes and iberian ham
🌾🐷 Trazas: gluten, pescado, crustáceo y molusco
- Huevos estrellados a la marinera (huevos con patatas, calamares al ajillo y gambas cristal sobre mayonesa de kimchi)** 13.90€
Fried eggs with potatoes, squid in garlic sauce and prawn on kimchi mayonnaise
🌾🥚🐷🦀🐚🦑🐚 Trazas: apio
- Huevos estrellados con torrezno de Soria, mojo picón y pimientos del padrón** 15.90€
Scrambled eggs with Soria torrezno, mojo picón and padrón peppers
🌾🥚🐷🦀 Trazas: pescado, molusco y crustáceo



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  Trazas: lactosa | 12.95€ |
| Espaguetis con albóndiga Manueles Spaghetti with Manueles's meatballs  Trazas: apio, soja y mostaza | 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  Trazas: frutos de cáscara y lactosa | 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)  Trazas: frutos de cáscara y lactosa | 11.80€ |
| Arroz de la casa (sólo mediodía) House's rice (only available for lunch)  | 8.50€ |
| Arroz campero Manueles (mínimo para 2 personas) Rise with iberian pork (minimum for 2 people)  | 17.50€ Precio por persona Price per person |
| Paella marinera (mínimo para 2 personas) Seafood Paella (minimum for 2 people)  | 17.50€ Precio por persona Price per person |
| Arroz negro con su alioli (mínimo para 2 personas) Black rice with its aioli (minimum for 2 people)  | 17.50€ Precio por persona Price per person |

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 12.95€
Spinach cannelloni with truffle bechamel sauce and mojo picón sauce
🌾🥚🍄🌶️🍷
- Albóndigas de calabaza con arroz basmati y salsa de curry 13.50€
Pumpkin meatballs with basmati rice and curry sauce
🌾🌶️🍃🌱 Trazas: mostaza
- Wok de verduras con salsa teriyaki y chili dulce 12.95€
Vegetables wok with teriyaki sauce and sweet chili
🍃🌶️🥚🌱
- Provolone con salsa casera de tomate (solicitar sin chicharrones) 12.95€
Provolone with homemade tomato sauce (order without chicharrones)
🌾🥚 Trazas: soja, frutos de cáscara, mostaza y sésamo
- Salmorejo con pipirrana de verduritas 8.75€
Salmorejo with vegetable pipirrana
🌾🍷 Trazas: soja y mostaza
- Vasito de gazpacho (de abril a septiembre) 4.75€
Small measure of gazpacho (from April to September)
🍷🌾 Trazas: soja y mostaza
- Hamburguesa vegana con queso y salsa barbacoa 12.50€
Vegan cheeseburger with BBQ sauce
🌾🍃
- Espárragos trigueros con tomate y huevo 16.50€
Wild asparagus with tomato and eggs
🥚

(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 🐟🦞🥕🌿👐🌱 Trazas: apio | 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 🌾🐟🦞🥕 Trazas: apio | 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 trenched (beef tenderloin strips)  Trazas: apio, frutos de cáscara, leche, molusco y crustáceo | 18.95€ |
| Saltado Manueles (solomillo trinchado de ternera con ají amarillo y sus verduritas) Sautéed Manueles (beef sqauealed sirloin with yellow chili pepper and its vegetables)  Trazas: frutos de cáscara, leche, molusco y crustáceo | 18.95€ |
| Solomillo de ternera (250gr) Veal sirloin tips - House specialty Trazas: gluten, molusco, crustáceo y pescado | 22.50€ |
| Entrecot de lomo bajo de Angus (350 gr. aprox) Angus sirloin steak (350 gr. approx.) Trazas: gluten, molusco, crustáceo y pescado | 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.  Trazas: gluten, molusco, crustáceo y pescado | 26.90€ |
| Codillo de cerdo asado Roast pork knuckle Trazas: gluten, molusco, crustáceo y pescado | 22.00€ |
| Costilla de cerdo a baja temperatura y a la miel y mostaza Low temperature honey-mustard pork ribs  Trazas: gluten, molusco, crustáceo y pescado | 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€ |
|  Trazas: sésamo, sulfito y cacahuetes | |
| 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€ |
|  Trazas: soja | |
| 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€ |
|  Trazas: cacahuetes, mostaza, huevo, soja y sulfitos | |
| Helado infantil Children's ice cream | 4.00€ |
|  Trazas: frutos con cáscara | |
| 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€ |
| Finca La María | R. Duero | 18.50€ |
| Muga Crianza | Rioja | 3/8 15.95€ / 24.80€ |
| Finca Resalso | R. Duero | 18.50€ |
| Protos Joven | R. Duero | 17.50€ |
| Portia Crianza selec. especial Manueles | R. Duero | 17.50€ |
| 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