

MANERO

Bar de Tapas

Alergias e intolerancias

Allergies and intolerances

Si tiene alergias e intolerancias, es importante que nos lo comunique antes de empezar, gracias. Todos nuestros platos pueden contener algún alimento ALÉRGENO entre sus ingredientes. (Reglamento EU 1169/2011)

If you have allergies or intolerances, it is important to tell us before you start, thank you. All our dishes can contain some ALLERGEN food among its ingredients. (EU Regulation 1169/2011)

Alérgenos - Allergens



Gluten
Gluten



Crustáceos
Crustaceans



Huevos
Eggs



Pescado
Fish



Cacahuets
Peanuts



Soja
Soy



Lácteos
Milk



Frutos de Cáscara
Shell fruits



Apio
Celery



Mostaza
Mustard



Sésamo
Sesame



Diox. Azufre y Sulfitos
Sulfur and Sulfite



Moluscos
Molluscs



Altramuces
Lupins

MANERO

Cócteles Cocktails

Manero	8,00 €
Aperol Spritz	8,00 €
Bellini	8,00 €
White Thymus Spritz	8,00 €

Para Picar To Snack

Filete de anchoa <i>Anchovy fillet</i>		1,90 €
Aceitunas rellenas de anchoa <i>Olivs stuffed with anchovy</i>	 	3,00 €
Patatas fritas de bolsa <i>Potato chips</i>		3,00 €
Almendras marconas fritas <i>Marcona fried almonds</i>	   	3,00 €
Gilda “Manero” <i>The Manero’s Gilda (pickle stick)</i>	 	3,50 €
Marinera <i>The Manero’s russian salad with toasted bread</i>	     	3,90 €
Paté de perdiz “Manero” <i>The Manero’s partidge pâté</i>	   	7,90 €
Lata de mejillones “Manero”, grande (8-10 uds) con patatas fritas <i>The Manero’s large mussels can with 8-10 pieces and crips</i>		7,90 €
Lata de sardinillas con pan mollete y mantequilla <i>Baby sardine can with bread and butter</i>	  	8,90 €
Lata de berberechos “Manero”, grande (25-35 uds) con patatas fritas <i>The Manero’s large cockle can with 25-30 pieces and crips</i>		11,90 €

Servicio de Pan Bread service 1,90 €

Precios IVA incluido / Price Tax Included

MANERO

Mariscos Seafood

*Todos los mariscos están hervidos en agua de mar.
Every seafood is boiled in sea water.*

Ostra Gillardeau N° 3 N°3 Gillardeau Oyster		3,50 €
Almeja de Carril, unidad. Carril's Clam, unit		3,90 €
Nécora hervida, unidad. Boiled velvet crab, unit.		6,90 €
Gamba roja de Denia hervida, 100 gr. Boiled Denia's red prawn, 100 gr.		11,90 €
Quisquilla de Santa Pola hervida, 100gr. Boiled Santa Pola shrimp, 100gr.		11,90 €
Cangrejo real hervido, 100 gr. Boiled King crab, 100 gr.		13,90 €
Caviar Ecológico Riofrío 15 gr. Ecological Riofrío Caviar		25,00 €
Caviar Beluga Imperial 30 gr. Beluga Imperial Caviar		110,00 €
Caviar Beluga Imperial 50 gr. Beluga Imperial Caviar		160,00 €

*Los precios del marisco pueden sufrir modificaciones al alza
según la temporada del año, especialmente en Navidad.*

*The price could be changed according to the
season of the year, especially for Christmas time*

MANERO

Ibéricos puros de bellota, embutidos, salazones y quesos

Iberian pure acorn-fed, cold meats, sausages, cured, cheese

Lama de Hueva de Mújol <i>Mullet roe, the cut.</i>		3,50 €
Lama de Mojama de Almadraba <i>Almadraba tuna jerky, the cut.</i>		6,50 €
Lama de Hueva de Atún de Almadraba <i>Almadraba tuna roe, the cut.</i>		7,90 €
Plato de embutidos “La Casa del Señor” <i>“La Casa del señor” selection sausages</i>		8,90 €
Cecina cortada a cuchillo <i>Hand-sliced cured meat</i>		8,90 €
Tabla de bonito murciano con tomate del huerto <i>Murcian tomato tuna</i>		9,90 €
Tabla de salchichón Vic extra y salchichón Vic trufado “Casa Riera” <i>Vic extra cured sausages “Casa Riera” with and without truffle</i>		10,90 €
Pulpo seco a la llama <i>Flame dried octopus</i>		11,90 €
Tabla de quesos “Manero” <i>The Manero’s selection cheese</i>	 	13,90 €
Tabla de embutidos Ibéricos <i>Iberian selection sausages</i>		13,90 €
Tabla de lomo ibérico <i>Iberian acorn-fed sausages</i>		14,90 €
Tabla de jamón ibérico “Manero” <i>The Manero’s Iberian cured ham</i>		15,90 €

MANERO

Verduras y ensaladas

Selection of vegetables and salads

Alcachofa confitada “Manero” <i>The Manero’s confit artichoke</i>		3,90 €
Dos espárragos blancos confitados <i>Two confit white asparagus</i>		6,90 €
Crema de alcachofas <i>Artichokes cream</i>		6,90 €
Ensalada de Rúcula “Manero” <i>The Manero’s rocket salad</i>	  	8,90 €
Ensalada de hojas, pera, nueces y Stilton <i>Salad with leaves, pear, walnuts and Stilton</i>	 	8,90 €
Ensalada de hojas y verduras de temporada <i>Salad with seasonal leaves and vegetables</i>		8,90 €
Tomates aliñados <i>Drees tomatos salad</i>		8,90 €
Tomate con ventresca de atún y cebolleta tierna <i>Tomato, white tuna loin with spring onion</i>		9,90 €
Tomate y selección de salazones <i>Cured fish tomato salad</i>		13,90 €
Ensalada de bogavante y salmón <i>Lobster and salmon salad</i>	  	17,90 €



























































MANERO

Con Pan With bread

Montadito de longaniza de Aspe <i>Aspe white sausage sandwich</i>		3,50 €
Montadito de morcilla de Aspe <i>Aspe black pudding sandwich</i>		3,50 €
Bocatin de Cangrejo Real <i>King Crab sandwich</i>	    	4,90 €
Bikini Manero con trufa <i>The Manero's sandwich with truffle</i>	 	5,90 €
Montadito de solomillo de ternera <i>Beef sirloin sandwich</i>	 	7,95 €
Bocata de calamares <i>Fried squid sandwich</i>	  	8,90 €
Canapé de ventresca con tomate <i>Tomato tuna white canape</i>	 	3,50 €
Canapé del día <i>Canapé of the day</i>	 	3,50 €
Canapé de Mojama <i>Tuna jerky canape</i>	 	3,90 €
Canapé de Queso <i>Cheese canape</i>	 	3,90 €
Canapé de Hueva Maruca <i>Maruca roe canape</i>	 	3,90 €
Canapé de Jamón ibérico <i>Iberian Ham canape</i>		3,90 €
Canapé de Salmón y Aguacate <i>Salmon and avocado canape</i>	 	3,90 €
Canapé de Antxoa <i>Anchovy canape</i>	 	3,90 €
Canapé de Sardinillas <i>Baby sardine canape</i>	 	3,90 €
Canapé "Manero" <i>The Manero's canape</i>	 	3,90 €

MANERO

Tapas tradicionales *Traditional Tapas*

Ensaladilla “Manero” <i>The Manero’s russian salad</i>	    	4,90 €
Croquetas de jamón (4 uds.) <i>Ham croquettes (4 unit.)</i>	  	5,90 €
Croquetas de rabo de toro (4 uds.) <i>Oxtail croquettes (4 unit.)</i>	  	5,90 €
Croquetas de chorizo (4 uds.) <i>Chorizo croquettes (4 unit.)</i>	  	5,90 €
Croquetas de Gorgonzola (4 uds.) <i>Gorgonzola croquettes (4 unit.)</i>	  	5,90 €
Mojete con Bacalao <i>Chutney of tomato and pepper with cod</i>		6,90 €
Patatas bravas <i>Fried potatoes with spicy sauce</i>	   	6,90 €
Tortilla de patatas trufada <i>Truffled spanish omelette</i>		7,90 €
Callos <i>Spicy stew beef tripe</i>	          	7,90 €
Albóndigas <i>Meatballs</i>	          	8,90 €
Pulpo a la Gallega <i>Galician paprika octopus</i>		9,90 €
Habitas “LC” con jamón ibérico <i>“LC” Baby beans with iberian ham</i>		9,90 €
Canelones de la madre de Carlos <i>Carlos mother’s cannelloni</i>	  	9,90 €
Chipirones en su tinta <i>Baby squids in its sauce</i>	        	11,90 €

MANERO

Espai Cru

Raw Place

Tataki de Ibérico <i>Iberian pork loin tataki</i>	  	11,90 €
Tiradito de pescado del Mediterráneo "Manero" <i>The Manero's Mediterranean "tiradito"</i>	 	11,90 €
Steak tartar <i>Steak tartare</i>	    	13,90 €
Tartar de Atún rojo <i>Red Tuna tartare</i>	  	13,90 €
Tataki de Atún rojo <i>Red Tuna tataki</i>	  	13,90 €

MANERO

Postres Desserts

Turrone s artesanos “Manero” (por persona) <i>Manero’s artisan nougat (per person)</i>	  	2,00 €
Tira de chocolate de “Manero”, unidad <i>The Manero’s chocolate strip, unit</i>	 	3,90 €
Pasteles “Manero” <i>The Manero’s Cake</i>	       	5,90 €
Coulant de chocolate <i>Chocolate Coulant</i>	       	6,50 €
La milhojas de “Manero” <i>The Manero’s millefeuille pastry</i>	       	6,50 €
Crepe de chocolate <i>Chocolate crêpe</i>	       	6,50 €
Copa de helado blanco “Manero” <i>The Manero’s cup of White ice cream</i>	       	6,50 €
Crema fresca de mango y maracuyá con frutos rojos y hierbas dulces <i>Fresh Mango and Passion fruit cream with red fruits and sweet herbs</i>		6,50 €
La torrija de “Manero” <i>The Manero’s french toast</i>	       	6,90 €
Tabla de quesos “Manero” <i>The Manero’s selection cheese</i>	 	13,90 €

Saint Maure DOP BIO

- Leche cruda de cabra, Loira, Francia
- Raw goat milk, Loira, France

Comte DOP Estive 2015

- Leche cruda de vaca de verano, Jura, Francia
- Raw summer cow’s milk, Jura, France

Oncala Trufa Negra

- Leche cruda de oveja, trufa negra, Soria, España
- Raw sheep milk, black truffle, Soria, Spain

Puro de oveja Dehesa de los Llanos

- Leche cruda de oveja, Albacete, España
- Raw sheep milk, Albacete, Spain

Stilton Colston Basset

- Leche pasteurizada de vaca, Leicestershire-Nottinghamshire, Inglaterra
- Pasteurized cow’s milk, Leicestershire-Nottinghamshire, England

La Peral

- Leche pasteurizada de vaca, Asturias, España
- Pasteurized cow’s milk, Asturias, Spain