

# 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 ALÉRGICO 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<br>Gluten                  |  Crustáceos<br>Crustaceans |  Huevos<br>Eggs     |  Pescado<br>Fish  |  Cacahuets<br>Peanuts                          |  Soja<br>Soy          |  Lácteos<br>Milk      |
|  Frutos de Cáscara<br>Shell fruits |  Apio<br>Celery            |  Mostaza<br>Mustard |  Sésamo<br>Sesame |  Diox. Azufre y Sulfitos<br>Sulfur and Sulfite |  Moluscos<br>Molluscs |  Altramuces<br>Lupins |

# MANERO

## Cócteles Cocktails

### Negroni Manero

8,00 €

Nuestra reinención del clásico Negroni, vermú francés macerado en cerezas, te verde fresco, campari y ginebra spsmith. El aperitivo perfecto para empezar a disfrutar.

*Our reinvention of the classic, fresh vermouth macerate in cherries, fresh green tea, Campari and gin spsmith. The perfect aperitive to start enjoying.*

### Aperol Mollar

8,00 €

Cóctel clásico donde cambiamos el cava por un espumoso a base de Granada mollar, fresco y muy agradable con toques dulces, amargos y afrutados.

*Classic cocktail in which we change the Cava by a Mollar Pomegranate sparkling juice, fresh and nice with sweet, sour and fruity bits.*

### Bellini

8,00 €

El cóctel más sofisticado con un toque perfecto de melocotón y vodka terminado con un maravilloso champagne de la casa.

*The most sophisticated cocktail with a perfect bit of peach, vodka, finished with a wonderful Champagne.*

### French 75





















8,00 €

Un auténtico cóctel de alfombra roja. Ginebra, zumo fresco de limón, sirope simple con toque de burbujas muy refrescante.

*The authentic red carpet cocktail. Gin, fresh lemon juice, simple syrup and a little touch of bubbles, very refreshing.*

# MANERO

## Para Picar To Snack

|            |  |  |         |
|------------|--|--|---------|
| <b>New</b> | Chanchullo "Manero"<br><i>The Manero's Chanchullo</i>  |     | 10,90 € |
| <b>New</b> | Bloody Mary con berberechos<br><i>Bloody Mary with cockles</i>   |   | 6,90 €  |
|            | Filete de anchoa<br><i>Anchovy fillet</i>  |   | 1,90 €  |
|            | Gilda "Manero"<br><i>The Manero's Gilda (pickle stick)</i>   |    | 3,50 €  |
|            | Marinera<br><i>The Manero's russian salad with<br/>toasted bread</i>   |      | 3,90 €  |
|            | Paté de perdiz "Manero"<br><i>The Manero's partidge pâté</i>   |       | 7,90 €  |
|            | Lata de mejillones "Manero", grande<br>(8-10 uds) con patatas fritas<br><i>The Manero's large mussels can with 8-10<br/>pieces and crips</i>   |    | 7,90 €  |
|            | Lata de sardinillas con pan mollete y<br>mantequilla<br><i>Baby sardine can with bread and butter</i>  |      | 8,90 €  |
|            | Lata de berberechos "Manero", grande<br>(25-35 uds) con patatas fritas<br><i>The Manero's large cockle can with 25-30<br/>pieces and crips</i> |   | 11,90 € |
| <b>New</b> | Lata de Navajas "Manero" en AOVE<br><i>The Manero's razor shell in olive oil</i>   |   | 9,90 €  |
| <b>New</b> | Tabla de quesos "Manero"<br><i>The Manero's selection cheese</i>   |    | 13,90 € |

10 quesos diferentes, ver detalle en última página.  
10 differents cheeses, see details en last page.

Servicio de Pan Bread service 1,90 €

# MANERO

## Mariscos Seafood

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

|            |  |   |          |
|------------|--|---|----------|
| <b>New</b> | Berberechos al vapor<br>Steamed Galician cockles                             |    | 10,90 €  |
|            | Ostra Gillardeau N° 3<br>N°3 Gillardeau Oyster                               |    | 3,50 €   |
|            | Almeja de Carril, unidad.<br>Carril's Clam, unit                             |    | 3,90 €   |
|            | Nécora hervida, unidad.<br>Boiled velvet crab, unit.                         |    | 6,90 €   |
|            | Gamba roja de Denia, 100 gr.<br>Denia's red prawn, 100 gr.                   |       | 12,90 €  |
|            | Quisquilla de Santa Pola hervida, 100gr.<br>Boiled Santa Pola shrimp, 100gr. |   | 11,90 €  |
|            | Cangrejo real hervido, 100 gr.<br>Boiled King crab, 100 gr.                  |    | 13,90 €  |
|            | Camarón gallego cocido, 100 gr<br>Galician cooked shrimps, 100 gr            |   | 15,90 €  |
|            | Cigala de playa hervida, 100 gr<br>Boiled beach lobster, 100 gr              |   | 11,90 €  |
|            | Navajas abiertas a la sartén, unidad<br>Cooked razor, unit                   |    | 2,90 €   |
|            | Caviar Ecológico Riofrío 15 gr.<br>Ecological Riofrío Caviar                 |    | 25,00 €  |
|            | Caviar Beluga Imperial 30 gr.<br>Beluga Imperial Caviar                      |    | 110,00 € |
|            | Caviar Beluga Imperial 50 gr.<br>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<br><i>Mullet roe, the cut.</i>   |    | 3,50 €  |
| Lama de Mojama de Almadraba<br><i>Almadraba tuna jerky, the cut.</i>  |    | 6,50 €  |
| Lama de Hueva de Atún de Almadraba<br><i>Almadraba tuna roe, the cut.</i>   |    | 7,90 €  |
| Plato de embutidos “La Casa del Señor”<br><i>“La Casa del señor” selection sausages</i>   |   | 8,90 €  |
| Cecina cortada a cuchillo<br><i>Hand-sliced cured meat</i>  |   | 8,90 €  |
| Tabla de bonito murciano con tomate<br>del huerto<br><i>Murcian tomato tuna</i>   |    | 9,90 €  |
| Tabla de salchichón Vic extra y salchichón<br>Vic trufado “Casa Riera”<br><i>Vic extra cured sausages “Casa Riera” with<br/>and without truffle</i> |   | 10,90 € |
| Pulpo seco a la llama<br><i>Flame dried octopus</i>   |    | 11,90 € |
| Tabla de quesos “Manero”<br><i>The Manero’s selection cheese</i>  |   | 13,90 € |
| Tabla de embutidos Ibéricos<br><i>Iberian selection sausages</i>  |   | 13,90 € |
| Tabla de lomo ibérico<br><i>Iberian acorn-fed sausages</i>  |   | 14,90 € |
| Tabla de jamón ibérico “Manero”<br><i>The Manero’s Iberian cured ham</i>  |   | 15,90 € |

# MANERO

## Verduras y ensaladas

### Selection of vegetables and salads

|            |  |  |         |
|------------|--|--|---------|
| <b>New</b> | Crema de tres tomates con esturión confitado<br><i>Three tomatoes soup with confit sturgeon</i>  |    | 7,90 €  |
| <b>New</b> | Ensalada de alcachofas, aceitunas, parmesano, rúcula y reducción de Módena<br><i>Artichokes, olives, parmesan, rocket salad and Módena reduction</i> |      | 9,90 €  |
|            | Alcachofa confitada “Manero”<br><i>The Manero’s confit artichoke</i>   |  | 3,90 €  |
|            | Dos espárragos blancos confitados<br><i>Two confit white asparagus</i>   |  | 6,90 €  |
|            | Crema de alcachofas<br><i>Artichokes cream</i>   |   | 6,90 €  |
|            | Ensalada de Rúcula “Manero”<br><i>The Manero’s rocket salad</i>  |     | 8,90 €  |
|            | Ensalada de hojas, pera, nueces y Stilton<br><i>Leaves, pear, walnuts and Stilton salad</i>  |    | 8,90 €  |
|            | Ensalada de hojas y verduras de temporada<br><i>Seasonal leaves and vegetables salad</i>   |      | 8,90 €  |
|            | Tomates aliñados<br><i>Dressed tomatoes salad</i>  |  | 8,90 €  |
|            | Tomate con ventresca de atún y cebolleta tierna<br><i>Tomato, white tuna loin with spring onion</i>  |   | 9,90 €  |
|            | Tomate y selección de salazones<br><i>Cured fish tomato salad</i>  |   | 13,90 € |
|            | Ensalada de bogavante y salmón<br><i>Lobster and salmon salad</i>  |       | 17,90 € |

















# MANERO

## Con Pan With bread

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

# MANERO

## Tapas tradicionales Traditional Tapas

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



# MANERO

## Espai Cru

### Raw Place

|  |  |         |
|--|--|---------|
| Tataki de Ibérico<br><i>Iberian pork loin tataki</i>                                 |      | 11,90 € |
| Tiradito de pescado del Mediterráneo<br><i>The Manero's Mediterranean "tiradito"</i> |      | 11,90 € |
| Steak tartar<br><i>Steak tartare</i>   |      | 13,90 € |
| Tartar de Atún rojo<br><i>Red Tuna tartare</i>                                       |      | 14,90 € |
| Tataki de Atún rojo<br><i>Red Tuna tataki</i>  |      | 14,90 € |

*Todos nuestros pescados para consumo en crudo han sido congelados previamente como marca la normativa vigente, exceptuando el atún rojo ya que nuestro proveedor Balfegó Group garantiza y certifica que está libre de anisakis.*

*All our fish to be eating raw have been frozen as applicable trademark law, except red tuna because our supplier Balfego Group guarantees and certifies that is free of anisakis.*

# MANERO

## Postres Desserts

- New** Coulant de chocolate con helado de vainilla  
*Chocolate Coulant with vanilla ice cream*  6,90 €
- New** Tarta de queso con frutillas silvestres  
*Cheesecake with wild little red fruits*  6,50 €
- Turrone artesanos “Manero”  
(por persona)  
*Manero’s artisan nougat (per person)*  2,00 €
- Tira de chocolate “Manero”, unidad  
*The Manero’s chocolate strip, unit*  3,90 €
- Pasteles “Manero”  
*The Manero’s Cake*  5,90 €
- La milhojas “Manero”  
*The Manero’s millefeuille pastry*  6,50 €
- Crepe de chocolate o dulce de leche  
*Chocolate or sweet milk creps*  6,50 €
- Copa de helado blanco “Manero”  
*The Manero’s cup of White ice cream*  6,50 €
- Crema fresca de mango y maracuyá con frutos rojos y hierbas dulces  
*Fresh Mango and Passion fruit cream with red fruits and sweet herbs* 6,50 €
- La torrija “Manero”  
*The Manero’s french toast*  6,90 €
- Fruta de Temporada  
*Seasons fruit* 4,90 €

# MANERO

## Postres Desserts

### Tabla de quesos "Manero"

  13,90 €

#### *The Manero's selection cheese*

##### *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 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 milk, Leicestershire-Nottinghamshire, England

##### *La Peral*

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

##### *Massimo Blanco*

- Leche cruda de vaca, Asturias, España
- Raw cow milk, Asturias, Spain

##### *Idiazabal DOP Artzai Gazta Ahumado*

- Leche cruda de oveja, País Vasco, España
- Raw sheep milk, País Vasco, Spain

##### *Roano*

- Leche pasteurizada de cabra, Murcia, España
- Raw goat milk, Murcia, Spain

##### *Mahon DOP Curado*

- Leche cruda de vaca, Islas Baleares, España
- Raw cow milk, Islas Baleares, Spain