

MANERO



Barra & Cocktail Bar

Dom Pérignon Vintage 2015

— LA EXCELENCIA DEL CHAMPAGNE —

Dom Pérignon representa la máxima expresión del savoir-faire francés en la elaboración de champagne. El Vintage 2015 encarna la perfecta armonía entre potencia y elegancia, con notas de frutas blancas maduras y sutiles matices minerales. Su efervescencia precisa y delicada crea una experiencia sensorial única, donde cada burbuja transporta la esencia de un año excepcional en la Champagne.

Conoce la carta



Caviar Oscietra Golden

— LA JOYA DEL MAR CASPIO —

Nuestro Caviar Oscietra Golden destaca por su excepcional tamaño de grano y su distintivo color dorado, características que lo convierten en uno de los más codiciados del mundo. Su textura suelta y cremosa permite apreciar cada grano individualmente, ofreciendo una experiencia gastronómica única. La manera más pura de degustarlo es directamente sobre la mano, donde el pH natural de la piel realza sus matices más sutiles. Servido a temperatura ambiente fresca, puede disfrutarse solo o maridado con *Dom Pérignon* Vintage 2015 o Vodka Belvedere Ten para una experiencia extraordinaria.

Añadir 10 gr. de caviar a cualquier plato

20

 Dom Pérignon Vintage 2015

Copa 59 | Botella 299

1

Servicio en Mesa, pan y degustación de aceite de oliva virgen extra: 3.90 € por comensal • Precios indicados en Euro - IVA incluido

MANERO



Barra & Cocktail Bar

CAVIAR Y MARISCOS

Caviar Oscietra Golden

Lata 20gr  49

Elaboraciones con Caviar

Ensaladilla de Cangrejo con Caviar  59

Bandeja de 6 bocados de Caviar  75

Ostras

Ostra Daniel Sorlut nº2  7

Ostra Daniel Sorlut nº2 con Caviar  16

Mariscos Selectos

Quisquilla de Santa Pola, 100g  25

Cangrejo Real, 100gr  35

Barca MANERO de Mariscos: Ostra, quisquilla,
Cangrejo Real y 20gr de Caviar  140

Añadir 10 gr. de caviar a cualquier plato

20

 Dom Pérignon Vintage 2015

Copa 59 | Botella 299

2

Servicio en Mesa, pan y degustación de aceite de oliva virgen extra: 3.90 € por comensal • Precios indicados en Euro - IVA incluido

VERDURAS, ENSALADAS Y CREMAS

Verduras Selectas

Alcachofa confitada		7
Puerro a la brasa		19

Ensaladas

Quinoa		15
Burrata		16
Alcachofas		20
Bogavante y salmón		45

Selección de tomates

Tomate selección con piparras		15
Con codorniz		18
Con ventresca de atún		20
Con salazones		22
Con ventresca de bonito MANERO		29

Cremas

Crema de verduras MANERO		14
Crema de calabaza y trufa negra MANERO		15
Crema de puerros ahumada MANERO		15
Crema de espárragos con Caviar MANERO		20

Añadir 10 gr. de caviar a cualquier plato

20

Dom Pérignon Vintage 2015

Copa 59 | Botella 299

3

MANERO



Barra & Cocktail Bar

TAPAS MANERO

Nuestras Conservas MANERO

Ventresca de bonito	 	18
Navajas en aceite de oliva	 	18
Berberechos	 	18
Boquerones en vinagre	 	19
Mejillones premium	 	19
Mejillones picantes	 	19
Antxoas de Santoña	   	32
Berberechos Premium	 	39
Almejas Premium	 	39

Quesos y Chacinas

Tabla de embutidos de Pinoso MANERO		15
Tabla de quesos MANERO	 	22
Cecina de Buey con parmesano	 	25
Tabla de ibéricos MANERO - Maldonado		25
Jamón ibérico bellota MANERO - Maldonado		28

Salazones

Lama de Mojama	 	7
Lama de Hueva Maruca	 	7
Tocino de cielo del MAR	 	7
Lama de Hueva de Atún	 	9

Añadir 10 gr. de caviar a cualquier plato

20

 Dom Pérignon Vintage 2015

Copa 59 | Botella 299

4

Servicio en Mesa, pan y degustación de aceite de oliva virgen extra: 3.90 € por comensal • Precios indicados en Euro - IVA incluido

MANERO



Barra & Cocktail Bar

Tapas Frías

Gilda 🐟🍷	5
Marinera 🌾🍷🐟🍷	8
Ensaladilla MANERO 🌾🍷🐟🍷	10
Micuit caramelizado 🌾🍷🍷🍷🍷	15
Ensaladilla de marisco con gamba cristal 🌾🍷🐟🍷🍷	15
Ensaladilla de marisco con gamba roja 🍷🐟🍷🍷	15
Vitello Tonnato MANERO 🌾🍷🐟🍷🍷	16

Tapas calientes

Croqueta jamón ibérico 🌾🍷🍷	3,9
Croqueta rabo de toro 🌾🍷🍷	3,9
Croqueta boletus 🌾🍷🍷	3,9
Patatas bravas 🌾🍷🍷	10
Albóndigas con salsa 🌾🍷🍷🍷🍷🍷	16
Gambas al ajillo 🍷🍷🍷	25

Nuestras tortillas

Mini tortilla MANERO 🍷	14
Tortilla trufada MANERO 🍷🍷	15
Tortilla abierta con chorizo y piparras 🍷🍷	19
Tortilla abierta con gambas 🍷🍷🍷	25

Añadir 10 gr. de caviar a cualquier plato

20

🍷 Dom Pérignon Vintage 2015

Copa 59 | Botella 299

5

Servicio en Mesa, pan y degustación de aceite de oliva virgen extra: 3.90 € por comensal • Precios indicados en Euro - IVA incluido

ESPECIALIDADES CON PAN

BiKiNi's Gourmet

Bikini queso y trufa	  	10
Bikini Pastrami	     	16
Bikini rabo de toro y foie	    	20
Bikini Steak tartar y caviar	     	45
Bikini salmón y caviar	  	59

Molletes y montaditos

Mollete de sobrasada payesa con miel		8
Montadito de Longaniza roja de Aspe		8
Montadito de Longaniza blanca de Aspe		8
Montadito de morcilla de cebolla de Aspe	 	8
Montadito blanco y negro (morcilla con cebolla y longaniza)		10
“MINI” Pepito MANERO, solomillo de ternera con mantequilla trufada	  	12
Hamburguesita de Buey de Kobe	  	15
Bocata de calamares MANERO	   	15
Pepito MANERO, solomillo de ternera con mantequilla trufada	  	19

Añadir 10 gr. de caviar a cualquier plato

20

 Dom Pérignon Vintage 2015

Copa 59 | Botella 299

6

MANERO



Barra & Cocktail Bar

Brioche

Mini brioche tartar atún y turrón de Xixona		15
Brioche salmón ahumado		19
Brioche rabo de toro		19
Mini brioche ensaladilla de marisco y caviar		22
Lobster Roll MANERO		39

Canapés

Canapé de Embutido ibérico (chorizo o salchichón)		8
Canapé de salmón y crema de aguacate		8
Canapé de Jamón ibérico de bellota (con AOVE y tomate)		8
Canapé de Mojama de Atún de Almadraba (con AOVE y tomate)		8
Canapé de Hueva de Maruca (con AOVE y tomate)		8

Añadir 10 gr. de caviar a cualquier plato

20

Dom Pérignon Vintage 2015

Copa 59 | Botella 299

7

Servicio en Mesa, pan y degustación de aceite de oliva virgen extra: 3.90 € por comensal • Precios indicados en Euro - IVA incluido

PLATOS PRINCIPALES

Platos de Cuchara

Caldo de Cocido con Pelotas de la Madre de Carlos	 	14
Garbanzos con espinacas MANERO		14
Lentejas de la madre de Carlos		15
Lentejas con curry		15
Judías con perdiz y codorniz MANERO		15
Pochas con verduras		15
Fabada asturiana MANERO		18
Canelón de la madre de Carlos	   	18

Arroz

Arroz meloso de atún y alcachofas (Perol para 2/4 personas)	  	32
---	--	----

Pescados

Bacalao con tomate	 	18
Tataki de Atún rojo	    	25
Tartar de Atún rojo	  	25

Carnes

Carrillera de ternera	   	19
Steak Tartar MANERO	       	25
Cordero de Castilla	 	29

Añadir 10 gr. de caviar a cualquier plato

20

 Dom Pérignon Vintage 2015

Copa 59 | Botella 299

8

MANERO



Barra & Cocktail Bar

POSTRES

Tira de chocolate	  	6
Tocino de cielo	 	8
Lemon Pie	   	8
Flan de queso	  	9
Helado de vainilla	  	9
Helado de turrón	   	9
Milhojas de crema	    	9
Affogato MANERO	  	10
Torrija con helado	    	12
Espresso Martini		14

Añadir 10 gr. de caviar a cualquier plato

20

 **Dom Pérignon Vintage 2015**

Copa 59 | Botella 299

9

Servicio en Mesa, pan y degustación de aceite de oliva virgen extra: 3.90 € por comensal • Precios indicados en Euro - IVA incluido

MANERO



Barra & Cocktail Bar

En este establecimiento todos los productos de la pesca que vayan a consumir crudo o poco hecho han sido previamente congelados a una temperatura igual o inferior a -20°C durante al menos 24h o -35°C al menos 15h, para destruir la posible parasitación del mismo por el anisakis o sus larvas o bien, proceden de sistemas de acuicultura que garantizan que están libres de anisakis.

EN CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES INFORMATIVAS DEL R.D. 1021/2022.

Alergias e intolerancias

Si tiene alergias o 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)



www.barmanero.es

Síguenos en @barmanero