

CAMPARI BAR MANERO

CAMPARI BAR MANERO es una experiencia de coctelería única que fusiona la sofisticación italiana del aperitivo con el calor y la vitalidad de la cultura española. Este concepto innovador nace de la colaboración entre la icónica marca italiana CAMPARI y la renombrada cadena de restaurantes española MANERO.

En CAMPARI BAR MANERO, la tradición del aperitivo milanés se reinventa con un toque ibérico, creando un ambiente donde la elegancia italiana se encuentra con la pasión española. Nuestros cócteles, cuidadosamente elaborados, rinden homenaje a los clásicos italianos mientras incorporan ingredientes y técnicas que reflejan la riqueza gastronómica de España.

El espacio evoca la atmósfera de un bar milanés con la calidez de una taberna española, ofreciendo un entorno acogedor y sofisticado. La carta de bebidas, centrada en creaciones a base de CAMPARI, se complementa con una selección de tapas y pintxos que fusionan la tradición culinaria de ambos países.

CAMPARI BAR MANERO no es solo un lugar para beber, sino una experiencia social completa que celebra el arte de vivir bien, el "dolce far niente" italiano y el "vivir la vida" español. Es el destino perfecto para aquellos que buscan descubrir nuevos sabores, disfrutar de la buena compañía y sumergirse en una atmósfera que combina lo mejor de dos culturas apasionadas por la buena vida.



el
MANERO SPRITZ

Nuestra interpretación exclusiva del aperitivo italiano.
Vermut Manero artesanal, bitter seleccionado, cava y un toque de cítricos.
El equilibrio perfecto entre tradición y creatividad.



SPRITZ COCKTAILS

APEROL SPRITZ

9

El aperitivo italiano por excelencia. Mezcla perfecta de Aperol, prosecco y un toque de soda, creando una experiencia ligera, burbujeante y refrescante con notas cítricas y un sutil amargor que estimula el apetito.

HUGO SPRITZ

10

Una interpretación aromática y floral del Spritz tradicional que combina cava, licor de flor de saúco, menta fresca y limón. Refrescante, ligero y sorprendentemente complejo.

CYNAR SPRITZ

10

Variación audaz que sustituye el Aperol por Cynar, licor de alcachofa con un perfil amargo más profundo. Su complejidad herbal se equilibra perfectamente con la vivacidad del prosecco.

CAMPARI SPRITZ

10

Versión más intensa y amarga del clásico Spritz que utiliza Campari como base. Un perfil más robusto con notas herbales profundas y un carácter indómito.

MANERO SPRITZ

10

Nuestra interpretación exclusiva del aperitivo italiano. Vermut Manero artesanal, bitter seleccionado, cava y un toque de cítricos. El equilibrio perfecto entre tradición y creatividad.

AMONTILLADO SPRITZ

10

Fusión mediterránea que incorpora amontillado jerezano a la fórmula del Spritz. Las notas secas y nueces del vino fortificado aportan complejidad y sofisticación al cóctel.

SELECT SPRITZ

10

Utilizando Select, aperitivo veneciano de culto, este Spritz ofrece un perfil más equilibrado y aromático, con notas de enebro y vainilla que complementan su amargor característico.

CAMPARI

BAR

MANERO

APERITIVOS CLÁSICOS

CAMPARI SODA

10

Un clásico milanés desde 1932. La simplicidad en su máxima expresión: Campari con soda. El amargor característico del Campari se suaviza con la frescura de la soda, creando un aperitivo elegante, refrescante y sofisticado.

CAMPARI TONIC

10

Variación refrescante donde el amargor del Campari encuentra un contrapunto perfecto en las notas herbales de la tónica, creando un equilibrio sofisticado y una experiencia más aromática y compleja.

CAMPARI ORANGE

10

El dulzor natural y la acidez del zumo de naranja equilibran maravillosamente el amargor del Campari. Una combinación clásica mediterránea que evoca tardes soleadas en las costas italianas.

NEGRONI CLÁSICO

10

Creado en 1919 por el Conde Negroni en Florencia. Equilibrio perfecto entre el amargor del Campari, las notas botánicas de la ginebra y la dulzura del vermut rojo. Un cóctel icónico que ha resistido el paso del tiempo.

MILANO - TORINO

10

Precursor del Negroni y el Americano, este cóctel histórico combina Campari (de Milán) y vermut rojo (de Turín). Una fusión elegante de amargor y dulzor con notas herbales y especiadas.

AMERICANO

10

Cóctel centenario que añade soda al Milano-Torino, creando una versión más refrescante y menos alcohólica. Perfecto como aperitivo en cualquier momento del día.

SBAGLIATO

10

Nacido de un "error" feliz en el Bar Basso de Milán, sustituye la ginebra del Negroni por prosecco. El resultado es un cóctel burbujeante que conserva el equilibrio entre amargor y dulzor.

IMPORTANTE: Para la cena de Nochevieja, a partir de las 20h los precios establecidos **incrementan un 25%**
Precios indicados en euro · IVA incluido - Prices indicated in euro · VAT included

CAMPARI

BAR

MANERO

BITTER COCKTAILS

CHURCHILL

10

Inspirado en las preferencias del estadista británico, este cóctel fusiona Campari con cerveza, resultando en una experiencia refrescante donde las notas de malta complementan el amargor característico.

MI-MA

10

El Milano-Manero rinde homenaje a la capital lombarda con la fusión de Campari y Vermut Cinzano 1757. Un matrimonio perfecto entre amargor y dulzura que captura la esencia del aperitivo italiano.

NEGRONI MANERO

10

Nuestra versión exclusiva del clásico. Ginebra infundada en té verde, Campari y vermut rosso se combinan creando un perfil amargo, equilibrado y sorprendentemente fresco.

NEGRONI AFFUMICATO

10

Interpretación ahumada que sustituye la ginebra por mezcal, aportando profundidad y un carácter terroso que complementa y transforma el amargor del Campari y la complejidad del vermut Cinzano 1757.

BOULEVARDIER

10

Creado en París durante los años 20, este "Negroni de whiskey" combina Maker's Mark bourbon, Campari y Cinzano 1757. El resultado es robusto, amargo y con un elegante toque especiado.

GARIBOLDI

10

Sencillo y tradicional, honra al héroe de la unificación italiana. Campari y zumo de naranja recién exprimido crean un matrimonio perfecto entre amargor y dulzor cítrico.

BITTER SWEET SYMPHONY

10

Una composición armoniosa donde Campari, ginger ale, zumo de lima y un toque de sirope de arce crean una experiencia multisensorial que baila entre lo amargo y lo dulce.

CAMPARI

BAR

MANERO

CLASSIC COCKTAILS

DRY MARTINI

12

El cóctel de la elegancia por excelencia. Ginebra premium y un toque de vermut seco creando un perfil limpio y sutil que ha conquistado el mundo. Servido con twist de limón o aceituna.

MOSCOW MULE

12

Combinación refrescante de vodka, cerveza de jengibre y zumo de lima. Servido tradicionalmente en taza de cobre, ofrece un perfil picante, cítrico y ligeramente efervescente.

KIR ROYAL

12

Sofisticación francesa en copa de flauta. Crema de cassis coronada con champagne creando un cóctel elegante, burbujeante y con un equilibrio perfecto entre dulzor frutal y acidez.

MARGARITA

12

El embajador mexicano por excelencia. Tequila, triple sec y zumo de lima recién exprimido crean un equilibrio perfecto entre lo dulce, ácido y ligeramente salado.

PIÑA COLADA

12

Emblemático cóctel caribeño que transporta a las playas de Puerto Rico. Ron, crema de coco y zumo de piña se fusionan en una experiencia tropical, cremosa y refrescante.

MOJITO

12

Clásico cubano que combina ron, lima, azúcar, hierbabuena y soda. Cada sorbo ofrece frescura herbácea, acidez cítrica y dulzor equilibrado.

MOJITO ASIÁTICO

12

Reinterpretación exótica que sustituye el ron por sake y la lima por kumquat. Una fusión intercultural que aporta elegancia y sutileza a este refrescante clásico.

CAMPARI

BAR

MANERO

CLASSIC COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI

12

Estimulante combinación de vodka, licor de café, vainilla y espresso recién hecho. Notas amargas, dulces y avainilladas con una textura espumosa característica.

BLOODY MARY

12

Contundente cóctel matutino que fusiona vodka con zumo de tomate y una sinfonía de especias. Complejo, sabroso y reconfortante.

COSMOPOLITAN

12

Icono de los años 90 que combina vodka, Cointreau, arándano y lima. Elegante, refrescante y con un perfil equilibrado entre dulzor y acidez.

CAMPARI

BAR

MANERO

SIGNATURE COCKTAILS

SOLE DI SICILIA

12

Homenaje a la isla italiana donde el pomelo es protagonista. Campari, Luxardo, almendra y soda de pomelo crean una experiencia refrescante, amarga y sutilmente dulce que transporta a los aromáticos jardines sicilianos.

RITMO VERDE

12

Reinterpretación herbácea del Negroni que incorpora albahaca fresca. La sinfonía de sabores herbales se entrelaza con la dulzura del vermut Cinzano 1757, culminando con una delicada espuma de albahaca.

FLOR D'AMARO

12

Elegante equilibrio entre la intensidad del Campari, la suavidad del vermut blanco y las notas florales del licor de saúco. El toque cítrico de lima aporta luminosidad a esta sofisticada composición.

DAOIZ Y VELARPE

12

En honor a los Leones del Congreso, este cóctel combina la robustez del Campari con ginebra infusionada en naranja y licor de nuez. El resultado es aromático, amargo y perfectamente equilibrado.

ROSSO SELVAGGIO

12

Campari en armonía con frambuesas silvestres y kumquat. La acidez delicada de las frambuesas y la complejidad del kumquat, con su pulpa vivaz y piel dulce, crean capas de sabor inesperadas.

SBAGLIO DI MELE

12

La manzana burbujeante aporta una acidez sutil que complementa maravillosamente la base amarga del Campari y la complejidad del vermut 1757. Un "error" deliciosamente equilibrado y refrescante.

CAMPARI

BAR

MANERO

SIGNATURE COCKTAILS

DOLCE VITA

12

Celebración de la vida dulce italiana. El Campari se entrelaza con frambuesa, flor de saúco y lima, creando una sinfonía refrescante donde el amargor característico encuentra su contrapunto ideal.

BUTTERY BOULEVARD

12

Audaz fusión que combina bourbon infusionado con mantequilla y sésamo, Campari y vermut Cinzano 1757. Complejo y sofisticado, con capas de sabor que se revelan sorbo a sorbo.

BITTER FASHIONED

12

Reinterpretación del clásico Old Fashioned utilizando Campari como base. Los toques herbáceos y cítricos crean un cóctel paradójicamente complejo y sencillo, amargo y sutil.

CAMPARI

BAR

MANERO

MOCKTAILS

SHIRLEY TEMPLE

10

El mocktail clásico por excelencia. Ginger ale, granadina y una cereza marrasquino crean una experiencia dulce y refrescante, ideal para quienes buscan opciones sin alcohol.

PURE PEACH

10

Protagonizado por el melocotón, este mocktail equilibra notas frutales, frescas y ligeramente dulces. Su composición técnica y sensorial lo convierte en una alternativa sofisticada y versátil.

RUBÍ FIZZ

10

Mocktail elegante caracterizado por su vibrante color rubí y su textura ligera y espumosa. Cada sorbo revela capas de sabor frutal con un refrescante final efervescente.

GARDEN SPRITZ

10

Un paseo por el huerto en forma de cóctel. Pepino, albahaca, lima y soda crean una experiencia vegetal, aromática y extremadamente refrescante.

SICILIAN SUNSET

10

Inspirado en los atardeceres mediterráneos, combina cítricos sicilianos, hierbas aromáticas y un toque de miel. Refrescante, equilibrado y visualmente espectacular.