

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.

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

CAVIAR Y MARISCOS

Caviar Oscietra Golden

Lata 20gr 49

Elaboraciones con Caviar

Tartar de gamba roja y ensaladilla con caviar 45

Ensaladilla de Cangrejo con Caviar 59

Bandeja de 6 bocados de Caviar 75

Ostras

Ostra Daniel Sorlut n°2 7

Ostra Daniel Sorlut n°2 con Caviar 16

Mariscos Selectos

Quisquilla de Santa Pola, 100g 25

Carpaccio de Gamba Roja 29

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

VERDURAS, ENSALADAS Y CREMAS

Verduras Selectas

Alcachofa confitada	🥬	7
Puerro a la brasa	🥬🥬🥬🥬	19

Ensaladas

Quinoa	🥬🥬🥬🥬	15
Remolacha	🥬🥬	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

Salazones

Lama de Mojama	 	7
Lama de Hueva Maruca	 	7

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
Tartar de tomate 🌾🍷🐟🍷🍷	14
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
Albóndigas con salsa 🌾🍷🍷🍷🍷🍷	16
Gambas al ajillo 🍷🍷🍷	25

Nuestras tortillas

Mini tortilla MANERO 🍷	14
Tortilla trufada MANERO 🍷🍷	15
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 MANERO by Carles Abellán	  	16
Bikini Pastrami	     	16
Bikini rabo de toro y foie	    	20
Bikini Steak tartar y caviar	     	45
Bikini salmón y caviar	  	59

Molletes y montaditos

“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

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

Añadir 10 gr. de caviar a cualquier plato

20

 Dom Pérignon Vintage 2015

Copa 59 | Botella 299

6

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

Añadir 10 gr. de caviar a cualquier plato

20

Dom Pérignon Vintage 2015

Copa 59 | Botella 299

MANERO



Barra & Cocktail Bar

POSTRES

Tira de chocolate  	6
Flan de queso  	9
Helado de vainilla  	9
Helado de turrón   	9
Milhojas de crema    	9
Affogato MANERO  	10
Torrija con helado    	12
Cardenal de nata    	12
Espresso Martini	14

Añadir 10 gr. de caviar a cualquier plato

20

 **Dom Pérignon Vintage 2015**

Copa 59 | Botella 299

8

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