

# 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



 Dom Pérignon

## 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
Lata 50gr		99
Lata 100gr		190

### Elaboraciones con Caviar

Ensaladilla de Cangrejo con Caviar		59
Bandeja de 6 bocados de Caviar		75
Bandeja de 8 bocados de Caviar		95
Bandeja de 12 bocados de Caviar		140

### Ostras

Ostra Daniel Sorlut nº2		7
Ostra Daniel Sorlut nº2 con Caviar		16

### Mariscos Selectos

Quisquilla de Santa Pola, 100g		25
Carpaccio de Gamba Roja		29
Cangrejo Real, 100gr		35
Pata de cangrejo gratinada		45
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

# MANERO



Barra & Cocktail Bar

## 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

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 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

# MANERO



Barra & Cocktail Bar

## Tapas Frías

<b>Gilda</b> 🐟🍷	5
<b>Marinera</b> 🌾🍷🐟🍷	8
<b>Ensaladilla MANERO</b> 🌾🍷🐟🍷	10
<b>Tartar de tomate</b> 🌾🍷🐟🍷🍷	14
<b>Micuit caramelizado</b> 🌾🍷🍷🍷🍷	15
<b>Ensaladilla de marisco con gamba cristal</b> 🌾🍷🐟🍷🍷	15
<b>Ensaladilla de marisco con gamba roja</b> 🍷🐟🍷🍷	15
<b>Vitello Tonnato MANERO</b> 🌾🍷🐟🍷🍷	16

## Tapas calientes

<b>Croqueta jamón ibérico</b> 🌾🍷🍷	3,9
<b>Croqueta rabo de toro</b> 🌾🍷🍷	3,9
<b>Croqueta boletus</b> 🌾🍷🍷	3,9
<b>Albóndigas con salsa</b> 🌾🍷🍷🍷🍷🍷	16
<b>Gambas al ajillo</b> 🍷🍷🍷	25

## Nuestras tortillas

<b>Mini tortilla MANERO</b> 🍷	14
<b>Tortilla trufada MANERO</b> 🍷🍷	15
<b>Tortilla abierta con chorizo y piparras</b> 🍷🍷	19
<b>Tortilla abierta con gambas</b> 🍷🍷🍷	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

# MANERO



Barra & Cocktail Bar

## ESPECIALIDADES CON PAN

### BiKiNi's Gourmet

<b>Bikini queso y trufa</b> 🌾 🍷 🍷	<b>10</b>
<b>Bikini MANERO by Carles Abellán</b> 🌾 🍷 🍷	<b>16</b>
<b>Bikini Pastrami</b> 🌾 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	<b>16</b>
<b>Bikini rabo de toro y foie</b> 🌾 🍷 🐟 🍷 🍷	<b>20</b>
<b>Bikini Steak tartar y caviar</b> 🌾 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	<b>45</b>
<b>Bikini salmón y caviar</b> 🌾 🍷 🐟	<b>59</b>

### Molletes y montaditos

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

Añadir 10 gr. de caviar a cualquier plato

20

 Dom Pérignon Vintage 2015

Copa 59 | Botella 299

6

# MANERO



Barra & Cocktail Bar

## Brioche

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

## Canapés

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

**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









# MANERO



Barra & Cocktail Bar

## 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

### Pescados

Bacalao con tomate 	18
Carpaccio de Atún rojo 	22
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






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

## POSTRES

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

**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  $-20^{\circ}\text{C}$  durante al menos 24h o  $-35^{\circ}\text{C}$  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](http://www.barmanero.es)

Síguenos en @barmanero