

TABERNA LA MANUELA

PICOTEO

Tapas y bocadillos pequeños

Tapa de ensaladilla rusa (8) (12)	3.50 €
Tapa de callos (6) (13)	3.50 €
Tapa del día (6) Se elaboran diariamente según los productos frescos elegidos por el chef	3.50 €
Ligerita de mini hamburguesas (4) (9)	3.50 €
Ligerita de lomo (4) (9)	3.50 €
Ligerita de chorizo picante (4) (9) (13)	3.50 €
Pan bao de calamares (4) (9) (12) con salsa alioli	4.50 €
Pan bao de carrillada casera (4)	4.50 €
Ligerita de ahumado (4) (12)	4.00 €
Tapa de queso Ocaña tres cuñas de queso curado	4.50 €
Tosta de salmón y aguacate (4) (12)	12.50 €
Tosta de jamón ibérico (4)	12.50 €
Tosta de bacalao ahumado (4)	12.50 €
Tosta de salmorejo y anchoas (4) (12)	12.50 €
Causa peruana (4) (8) (9) (12) Pastel de puré de patatas y pescado	12.50 €

UN BUEN ENTRANTE

Adecuado para compartir

Ensaladilla rusa (8) (12)	9.50 €
Rollito al Pedro Ximenez (2) (4) (9) Rollito con lomo, jamón, queso servido sobre patata con salsa al vino	6.00 €

Plato de jamón	18.00 €
Ración de queso ⑨	16.00 €
Caña de lomo	17.00 €

VERDE QUE TE QUIERO VERDE

Ensaladas

Ensalada templada de langostinos con vinagreta de tomate seco ⑦ ⑩ ⑫	16.00 €
Ensalada La Manuela ③ ⑦ ⑨ Con medallón de queso de cabra, frutos secos y miel	16.50 €
Tomate aliñado con ventresca o anchoas ⑫	14.00 €
Tomate con burrata y vinagreta de albahaca ⑨ ⑪	16.00 €

HABLAMOS DE TARTAR?

Steak Tartar ⑥ ⑧ ⑪ ⑬	24.00 €
Tartar de salmón y aguacate ⑪ ⑫ ⑬ Terminado en mesa	16.00 €
Tartar de salchichón de Málaga ⑨ ⑪ ⑬	18.00 €
Tartar de tomate y aguacate con virutas de queso de cabra ⑦ ⑨	14.50 €

SOPAS FRÍAS DE VERANO

Gazpacho con guarnición	6.00 €
Ajo blanco con sorbete de uva	8.00 €
Sopa de melón ⑨	8.00 €
Salmorejo con crujiente de jamón	8.00 €

PLATOS DE INVIERNO

Sopa de cebolla ⑨ Con costra de hojaldre crujiente	8.50 €
---	--------

Callos ⑥ ⑬

9.00 €

ARROCEANDO mínimo 2 personas

El precio fijado es por comensal

Arroz con costra ⑨

14.00 €

Solomillo, chorizo picante y espárragos

Arroz negro con alioli de ajo tostado ⑤ ⑩ ⑫

14.50 €

Arroz con verduras

12.50 €

Arroz caldoso con pescado ⑤ ⑩ ⑫

14.50 €

Arroz con langostinos, alcachofas y alioli negro ⑤

14.50 €

HABLAMOS DE HUEVOS?

Huevos rotos con lomo en manteca ④ ⑧ ⑨

14.50 €

Huevos rotos con salchichón de Málaga ④ ⑧ ⑨

14.50 €

Con reducción de pimientos asados

Huevos rotos con jamón ④ ⑧

13.50 €

Revuelto La Manuela 🍴 ① ③ ⑦ ⑧

13.50 €

FLAMENQUINES CROQUETAS Y MÁS

Flamenquín de rabo de toro ② ④ ⑥ ⑧ ⑨

16.00 €

Flamenquín de chivo ② ④ ⑥ ⑧ ⑨

16.00 €

Flamenquín cordobés ④ ⑧

14.00 €

Croquetas de pollo ④ ⑧ ⑨

10.50 €

Croquetas de salchichón de Málaga ④ ⑧ ⑨

13.00 €

DE LA MAR

Jibia a la plancha ⑫

14.00 €

Taquitos de bacalao (4) (12)	14.00 €
Rosada frita o a la plancha (4) (12)	14.00 €
Calamares fritos	14.00 €
Lamgostinos al pil pil	11.00 €
Lamgostinos al pil pil	11.00 €

CARNAZAS

Carnes de primera calidad

Entrecot	22.00 €
Con guarnición al gusto del cliente	
Solomillo de ternera	24.00 €
Con guarnición a gusto del cliente	
Solomillo de cerdo	16.00 €
Con guarnición	
Filetitos de cerdo aliñados	12.00 €
Cachopo con bechamel de trufa (4) (8)	19.50 €
Cachopo de cerdo con jamón y queso	
Codillo de cerdo	18.00 €
En su jugo	
Rabo de toro	17.00 €
Receta tradicional del chef	
Carrillada	16.50 €
De cerdo con receta casera	
MOLLEJAS DE CORDERO	22.00 €
Presa Ibérica (9)	18.00 €
Secreto Ibérico (9)	18.00 €
Lagarto ibérico (9)	18.00 €
Parrillada ibérica (9)	
Presa, secreto, lagarto y chorizo criollo	

1 persona: 25.00 €
2 personas: 45.00 €

Tarta de la Abuela	④ ⑧ ⑨	5.50 €
Tarta Comadre	④ ⑨	5.50 €
Tarta de queso	④ ⑧ ⑨	5.50 €

REFRESCOS

Coca Cola	2.50 €
Fanta de naranja o limón	2.50 €
Zumos	2.50 €
Agua 1 litro	2.50 €
Agua medio litro	2.00 €
Agua con gas	2.00 €
Tinto con limón o casera	3.00 €
Aquarius naranja o limón	2.50 €

CERVEZAS

Caña	2.00 €
Tanque	3.00 €
Botellín Estrella Galicia	2.50 €
Botellín Alahambra	2.50 €
Botellín Alahambra	2.50 €
Botellín Alhambra verde	3.50 €
Botellín Mahou	2.50 €
Botellín Mahou tostada	2.80 €
Estrella 0.0	2.80 €

Marqués de Burgos Roble

Ribera del Duero

Copa: 3.00 €

Botella: 18.00 €

López de Haro

Rioja

Copa: 3.00 €

Botella: 16.00 €

Pepe Ylleras Roble

Ribera del Duero

Copa: 3.00 €

Botella: 18.00 €

Itran

Rioja

Copa: 3.00 €

Botella: 15.00 €

Ramón Bilbao Crianza

Rioja

Copa: 4.00 €

Botella: 19.00 €

Ramón Bilbao Edición Limitada

Rioja

Botella: 28.00 €

Ramón Bilbao Garnacha

Rioja

25.00 €

Coto de Hayas

Copa: 3.00 €

Botella: 18.00 €

VINOS BLANCOS

Azzulo Semidulce

Copa: 3.00 €

Botella: 18.00 €

Pluma blanca

Rueda

Copa: 3.00 €

Botella: 17.00 €

Vino frizzante

17.00 €

VINOS ROSADOS

Mateus Rosé

18.00 €

Peñascal

18.00 €

Alérgenos

- 1 - Altramuces
- 2 - Apio
- 3 - Cacahuetes
- 4 - Cereales que contienen gluten
- 5 - Crustáceos
- 6 - Dióxido de azufre y sulfitos
- 7 - Frutos secos
- 8 - Huevos
- 9 - Leche
- 10 - Moluscos
- 11 - Mostaza
- 12 - Pescado
- 13 - Soja
- 14 - Sésamo