

# Menús La Sevilla Monumental 2022/23

*Manolo León.*  
Sevilla 1986  
· RESTAURANTES & CATERING ·



## Menús La Sevilla Monumental 2022/23

En Manolo León se han diseñado los siguientes menús "La Sevilla Monumental" para comidas de grupos, mínimo 4 comensales en menús sentados y 20 en menús tipo cóctel/bufet.

Tener un espacio en exclusividad requiere de un consumo mínimo (consultar con administración).

1.- Todos nuestros menús llevan incluidas las bebidas que son las siguientes:

Cervezas, vino tinto, vino blanco, refrescos y agua. (Las bebidas que incluye el menú se inician cuando se sientan los comensales y finalizan con los postres).

2.- El plato principal se elige en el momento de la comida.

3.- Los menús incluyen postre individual. Tarta San Marcos o Dúo de chocolates. (Todos los comensales deben tomar la misma y esta debe ser elegida con antelación al evento)

4.- Disponemos de tres establecimientos:

- Manolo León C/ **Guadalquivir**, 8 (Casa Manolo León)
- Manolo León C/ **Juan Pablos**, 8 (Bar Manolo León)
- Manolo León **Plaza del Duque** (Zona Gourmet El Corte Inglés)

5.- Para reservar dichos espacios será necesario un bloqueo de la reserva y el nº de comensales debe quedar fijado unos días antes del evento.

6.- Dependiendo del nº de comensales y del espacio elegido se podrá aplicar un coste por exclusividad. **Consulten horarios de finalización de sobremesas.**

*A estos menús se les puede añadir los siguientes extras*

- Copa de bienvenida 4,00 €/comensal (20 minutos)
- Aperitivo de bienvenida (3 Aperitivos + Bebidas) 9,00 €/Comensal (25 minutos)
- Aperitivo de bienvenida (6 Aperitivos + Bebidas) 13,00 €/Comensal (35 minutos)

## Listado de aperitivos para elegir

- Dados de queso y anchoas
- Pionono de mousse de melva con cebolla caramelizada
- Cucharilla de mejillones gelificados
- Paté de Maison
- Saquito de gambas alioli
- Taquito de foie con dulce de zanahoria
- Pionono de salmón con mousse de alcázaras
- Chocos fritos

**SOBREMESA: COPAS 8,00 € Y BOTELLAS 85,00 € (NO PREMIUM).**  
**REFRESCOS Y SERVICIO DE CAMARERO INCLUIDOS.**

NOTA : IVA Incluido

Rogamos realicen sus reservas indicando el nombre del menú y su precio.

Válido hasta el 30 de septiembre de 2023

## Archivo de Indias

Todo para compartir:

- ½ ración de jamón ibérico 5J Reserva
- Croquetas Manolo León (12 Unidades)
- Sinfonía de tomates con queso burrata y emulsión de albahaca
- Revuelto Aragonés
- Bacalao rebozado
- Presa ibérica con guarnición

El precio es de **43,00 €** por comensal. (IVA incluido).

Postre individual: Bebidas, café e infusiones

## Torre del Oro

Aperitivo al gusto del chef

Para compartir:

- ½ ración de jamón ibérico 5J Reserva
- Sinfonía de tomates con queso burrata y emulsión de albahaca
- Revuelto Aragonés
- Croquetas Manolo León (12 Unidades)

Plato individual (A elegir)

- Dorada con salsa marinera
- Lingote de presa ibérica con guarnición
- Arroz con presa ibérica y setas

El precio es de **46,00 €** por comensal. (IVA incluido).

Postre individual: Bebidas, café e infusiones

## Reales Alcázaros

Aperitivo al gusto del chef

Para compartir:

- ½ ración de jamón ibérico 5J Reserva
- Croquetas Manolo León (12 Unidades)
- Chocos con boletus y tomate confitado con vainilla
- Revuelto Aragonés

Plato individual (A elegir):

- Lomo de bacalao al ajo con langostinos
- Lingote de presa ibérica con guarnición
- Timbal de cola de toro con patatas y verduras

El precio es de **47,00 €** por comensal. (IVA incluido).

Postre individual: Bebidas, café e infusiones

## *Palacio de San Telmo*

### Aperitivo al gusto del chef

#### Para compartir:

- ½ ración de jamón ibérico 5J Reserva
- Ensalada de espinacas, queso crujiente con peras confitadas y yemas de espárragos.
- Milhoja de foie con confituras
- Croquetas Manolo León (12 Unidades)

#### Plato individual (A elegir):

- Lomo de salmón plancha lacado con reducción de naranja y arroz salteado al estragón
- Presa ibérica con guarnición
- Potaje de garbanzos con papada a baja temperatura y cigalas

El precio es de **48,00 €** por comensal. (IVA incluido).

Postre individual: Bebidas, café e infusiones

## *Costurero de la Reina*

### Aperitivo al gusto del chef

#### Para compartir:

- Milhoja de foie con confituras
- Tataki de pez de espada con piña confitada
- Croquetas Manolo León (12 Unidades)
- Salteado de setas con almejas

#### Plato individual (A elegir):

- Timbal de cola de toro con patatas y verduras
- Lomo de Bacalao con salsa de almejas
- Presa ibérica al ras hanout con cous cous

El precio es de **50,00 €** por comensal. (IVA incluido).

Postre individual: Bebidas, café e infusiones

## *Casa Pilatos*

### Aperitivo al gusto del chef

#### Para compartir:

- Ración de jamón ibérico 5J Reserva
- Ensalada de aguacate, tomates y langostinos.
- Alcachofas crujientes con boronía de tomate y juliana de jamón
- Croquetas Manolo León (12 Unidades)

#### Plato individual (A elegir):

- Merluza al azafrán con almejas
- Presa ibérica al ras hanout con cous cous
- Arroz con presa ibérica y setas

El precio es de **51,00 €** por comensal. (IVA incluido).

Postre individual: Bebidas, café e infusiones

NOTA: Las alcachofas crujientes en Manolo León C/ Juan Pablos se sirven con salmorejo asado.

## *Catedral de Sevilla*

### Aperitivo al gusto del chef

#### Para compartir:

- Ración de jamón ibérico 5J Reserva
- Ensalada de aguacates, tomates y langostinos
- Alcachofas crujientes con boronía de tomate y juliana de jamón
- Croquetas Manolo León (12 Unidades)

#### Plato individual (A elegir):

- Solomillo de ternera con crema de foie y risotto de boletus
- Corvina con alioli de cebolleta y langostinos
- Pochas con almejas y langostinos

El precio es de **53,00 €** por comensal. (IVA incluido).

Postre individual: Bebidas, café e infusiones

## *La Giralda*

### Aperitivo al gusto del chef

#### Para compartir:

- Sinfonía de tomates con queso burrata y emulsión de albahaca
- Ración de jamón ibérico 5J Reserva
- Alcachofas crujientes con boronía de tomate y juliana de jamón
- Salteado de setas con almejas

#### Plato individual (A elegir):

- Corvina plancha con emulsión de cebolleta y patatas al vapor
- Solomillo de ternera al foie con cremoso de setas
- Arroz cremoso con carabineros

El precio es de **58,00 €** por comensal. (IVA incluido).

Postre individual: Bebidas, café e infusiones

## *Menú Infantil*

#### Para compartir:

- Pan con jamón ibérico
- Croquetas Manolo León (8 Unidades)

#### Plato individual (A elegir, todos los niñ@s tienen que tomar el mismo plato):

- Lagrimitas de pollo con patatas fritas
- Filetitos de ternera empanados con patatas fritas
- Filetitos de ternera a la plancha con patatas fritas
- Hamburguesa de buey con patatas fritas
- Presa ibérica a la plancha con patatas fritas
- Pechuguitas de pollo empanados con patatas fritas

El precio es de **25,00 €** por comensal. (IVA incluido)

Tarta de chocolate / Zumos, refrescos y agua

*Menú Cóctel Sevilla Monumental*

## MESA FRÍA

- Ensaladilla de gambas
- Cabeza de lomo a baja temperatura
- Variado de quesos con mermeladas, frutos secos y panecillos
- Quiche Lorraine de espinacas
- Paté de la Maison
- Pastel de cabracho
- Variado de sushi
- Variado de tatakys de salmón y atún

## COCINA DEL MUNDO

- Giosas, hakao, arepas, mini burgers, tacos...

## APERITIVOS FRÍOS

- Pionono de mousse de melva con cebolla caramelizada
- Bacalao confitado en aceite de espinacas
- Milhoja de foie y manzana caramelizada
- Pintxo de queso fresco, anchoas y fresa
- Cucharilla de berberechos a la lima

## APERITIVOS FRITOS Y CALIENTES

- Croquetas Manolo León
- Chocos fritos de Huelva
- Merluza al toque de lima
- Pintxo de presa ibérica al ras hanout
- Pintxo de pollo tandori

## CAZUELITA (A elegir 1)

- Arroz marinero
- Risotto de boletus

## MINI PASTELERIA

(Trufas, tocino de cielo, tarta de almendras y tarta de limón)

## BEBIDAS

- Cervezas con y sin alcohol
- Vino tinto
- Vino blanco
- Refrescos y agua

El precio por persona es de **44,00 €** (IVA inc.)

*Opcionales Cóctel:*

## Aperitivos opcionales:

- Rulito de salmón y queso de cabra
- Uvas con roquefort y nueces
- Cucharilla de mejillones gelificados
- Rolando de tortilla y anchoas
- Buñuelos de gambas
- Profiteroles rellenos de marisco
- Tortillitas de bacalao

Precio por cada aperitivo adicional **1,40 €**/comensal (IVA inc.)

## Opciones de ibéricos (Ración para cada 4 personas):

- Jamón ibérico 5J SRC **6,50 €**/comensal (IVA inc.)
- Lomito ibérico SRC **5,50 €**/comensal (IVA inc.)
- Variado de ibéricos **6,00 €**/comensal (IVA inc.)

## Opciones Cazuelitas:

- Pochas con almejas
- Espinacas con garbanzos
- Carrillada ibérica con verduritas
- Papas con chocos

Precio por cada cazuelita adicional **3,75 €**/comensal (IVA inc.)

## Opciones Sobremesa:

- Café e infusiones **2,00 €** (IVA inc.)
- Sorbete de limón **5,50 €** (IVA inc.)
- Copas (no premium) **8,00 €** (IVA inc.)
- Botellas (no Premium) **85,00 €** (IVA inc.)
- Copa de Cava **3,00 €** (IVA inc.)

*Manolo León*  
Sevilla 1986  
· RESTAURANTES & CATERING ·

*Rutas del*  
**Vino**

Visita virtualmente  
nuestros restaurantes:



[manololeon.com](http://manololeon.com)

[Administracion@manololeon.com](mailto:Administracion@manololeon.com)



  
CATERING Y  
ADMINISTRACIÓN  
[manololeon.com](http://manololeon.com)  
954 63 71 30

  
JUAN PABLOS  
c/Juan Pablos nº8  
954 23 71 09

  
GUADALQUIVIR  
c/Guadalquivir nº8  
954 37 37 35

  
PLAZA DEL DUQUE  
El Corte Inglés, Plaza  
del Duque, Planta 5  
955 69 40 24