
















# MANOLETE

RESTAURANT

## PARA EMPEZAR...




FOR STARTERS... / ZU BEGINN...

<b>HUEVOS ROTOS "AL ANDALUS"</b> 	<b>13 €</b>
"Al Andalus" fried eggs / Spiegeleier nach andalusischer Art	
<b>GAZPACHO ANDALUZ</b>  	<b>8 €</b>
Andalusia-style gazpacho / Gazpacho nach andalusischer Art	
<b>SALMOREJO CORDOBÉS</b>  	<b>8 €</b>
Cordoba-style salmorejo / Salmorejo à la Cordoba	
<b>NUGGET DE POLLO</b>   	<b>8,5 €</b>
Chicken nuggets / Chicken-Nuggets	
<b>JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA</b>	<b>27 €</b>
Acorn-fed Iberian ham / Iberischer Schinken aus Eichelmast	
<b>QUESO CURADO DE CABRA PAYOYA</b> 	<b>14,5 €</b>
Cured cheese from the Payoya goat / Gereifter Payoya-Ziegenkäse	
<b>CHICHARRÓN COCIDO CHICLANERO</b>	<b>13 €</b>
Cadiz-style cooked pork rind / Gekochte Schweineschwarte „Chiclanero“	
<b>CAÑA DE LOMO IBÉRICA</b>	<b>18 €</b>
Iberian pork loin / Lendenstück vom iberischen Schwein	
<b>GAMBAS AL AJILLO</b>  	<b>18 €</b>
Garlic prawns / Garnelen mit Knoblauch	
<b>MERLUZA REBOZADA CON ENSALADA MIXTA</b>   	<b>12 €</b>
Battered hake with mixed salad / Gebakener Seehecht mit gemischtem Salat	
<b>PULPO DE LA BAHÍA A NUESTRA MANERA</b> 	<b>25 €</b>
Octopus from the bay, made "our way" / Tintenfisch nach Art des Hauses	

## ENSALADAS

### SALADS / SALATE

---

- ENSALADA MEDITERRÁNEA**  11,5 €  
de burrata fresca y albahaca /  
Mediterranean salad with fresh burrata and basil /  
Mediterraner Salat mit frischem Burrata und Basilikum
- ENSALADA PIRIÑACA**   12 €  
con aguacate y ventresca de atún /  
Piriñaca salad with avocado and tuna belly /  
Piriñaca-Salat mit Avocado und Thunfisch

## BURGER & PASTA

---

- HAMBURGUESA IBEROSTAR CON PATATAS DIPS** 16 €  
Iberostar hamburger with dip chips /  
Hamburger „Iberostar“ mit Pommes und Dip
- PASTAS RESTAURANTE**  12 €  
Restaurant's pasta dishes / Pasta-Restaurant

## CARNES



### MEAT / FLEISCH

---

- CHULETITAS DE CORDERO LECHAL** 24 €  
Suckling lamb chops / Lammkotelett
- ENTRECOT DE TERNERA AL GRILL** 20,5 €  
Grilled sirloin steak / Kalbs-Entrecôte vom Grill
- PRESA IBÉRICA CON PATATAS Y PIMIENTOS** 20,5 €  
Iberian pork shoulder with potatoes and peppers /  
Iberischer Schweinebraten mit Kartoffeln und Paprika
- PECHUGA DE POLLO DE CORRAL** 13,5 €  
Free-range chicken breast with sides /  
Hähnchenbrust aus Freilandhaltung mit Beilagen
- SOLOMILLO DE TERNERA AL RETINTO** 26 €  
Retinto beef fillet steak / Lende vom Retinto-Kalb

## PESCADOS FISH / FISCH

---

- DORADA A LA ESPALDA (800GR)**  **35 €**  
Responsibly sourced grilled sea bream (800 grams) /  
Rückenfilet von der Dorade aus nachhaltigem Fang (800 g)
- LUBINA CON GUARNICIÓN**  **19 €**  
Responsibly sourced sea bass with sides /  
Seebarsch aus nachhaltigem Fang mit Beilagen

OUR SECRET INGREDIENT  
**RESPONSIBLY SOURCED FISH AND SEAFOOD**  
Will you join us to enjoy the finest fish at its best?

NUESTRO INGREDIENTE SECRETO  
**PESCADO Y MARISCO DE ORIGEN RESPONSABLE**  
¿Te sumas a disfrutar del mejor pescado en su mejor momento?




RESPONSIBLE  
SEAFOOD

## ARROCERÍA RICE DISHES / REISGERICHTE

---

(MIN. 2 PAX / PP)

- ARROZ DE VIEIRAS Y JAMÓN IBÉRICO**    **26 €**  
Rice with scallops and Iberian ham /  
Reis mit Jakobsmuscheln und iberischem Schinken
- ARROZ DE BOGAVANTE**    **38 €**  
Rice with lobster / Reis mit Hummer
- ARROZ DE SETAS**    **18 €**  
verduras de temporada y seitán /  
Rice with mushrooms, seasonal vegetables and seitan /  
Reis mit Pilzen, Gemüse der Saison und Seitan
- ARROZ DE SEPIA Y GAMBA**     **20 €**  
Rice with cuttlefish and prawns /  
Reis mit Tintenfisch und Krabben

**ARROZ DE POLLO DE CORRAL CON PIQUILLOS** 18 €  
Rice with free-range chicken and piquillo peppers /  
Reis mit Huhn aus Freilandhaltung und Piquillo-Paprika

**PAELLA SEÑORITO (FRUTOS DEL MAR)** 20,5 €  
Señorito paella (responsibly sourced seafood) /  
Paella Señorito (Meeresfrüchte aus nachhaltigem Fang)

## POSTRES

### DESSERTS

---

**ARROZ CON LECHE** 7 €  
Rice pudding / Milchreis

**BROWNIE DE CHOCOLATE** 7,5 €  
Chocolate brownie / Schokoladen-Brownie

**FLAN DE HUEVO** 7,5 €  
Egg flan / Pudding mit Ei

**NATILLAS CASERAS** 7 €  
Homemade custard / Hausgemachter Pudding

**QUESADA ANDALUZA** 7 €  
Andalusia-style quesada / Quesada nach andalusischer Art

**TOCINILLO DE CIELO** 7,5 €  
Egg yolk flan / Tocinillo de cielo



GLUTEN



MILK  
LECHE



EGG  
HUEVO



FISH  
PESCADO



PEANUT  
CACAHUETE



NUT  
FT. CÁSCARA



SHELLFISH  
CRUSTÁCEOS



SHELLFISH  
MOLUSCOS



SULPHITE  
SULFITO



SOY  
SOJA



MUSTARD  
MOSTAZA



CELERY  
APIO



SESAME  
SÉSAMO



LUPINS  
ALTRAMUCES



Si tienes alguna intolerancia, por favor informa a nuestro personal, puede contener trazas / Please inform our staff if you have any food intolerances, may contain traces

IVA incluido / Inclusive of VAT