



MENÚ OTOÑO - INVIERNO

A COMPARTIR

Variado de chacinas ibéricas y queso curado

Ensalada milhojas de salazón y ahumados

Gnocchis de patata de Los Palacios con salsa a la trufa y parmesano

PLATO PRINCIPAL

Presa ibérica al horno

Coulant de chocolate sobre crema inglesa y helado de vainilla

Chupito de licor o café

BEBIDAS

Vino blanco D.O. Toro: Acontia Mar de Seda Verdejo

Vino tinto D.O. Rioja: Viuda Negra Crianza

Vinos generosos D.O. Jerez: Fino Gutiérrez Colosía, Manzanilla La Goya

Cervezas, agua mineral y refrescos

55€ / PERSONA

Las bebidas que sean consumidas en barra
se facturarán aparte del menú





MENÚ A COMPARTIR TODO

A COMPARTIR TODO AL CENTRO

Variado de chacinas ibéricas y queso curado

Croquetas de jamón Manolo Mayo

Rollitos de presa ibérica con dátiles

Pinchito de langostinos con queso de cabra y reducción de mermelada al oloroso

Piononos de esturión con mayonesa de cítricos y crujiente de camarones

Arroz cremoso con bacalao

Solomillo de ternera en salsa Atalayuela

Coulant de chocolate sobre crema inglesa y helado de vainilla

Chupito de licor o café

BEBIDAS

Vino blanco Frizzante Añoranza

Vino tinto D.O. Ribera del Duero Acontia Santo y Señá 9 meses

Vinos generosos D.O. Jerez: Fino Gutiérrez Colosía, Manzanilla La Goya

Cervezas, agua mineral, refrescos

56€ / PERSONA

Las bebidas que sean consumidas en barra
se facturarán aparte del menú





MENÚ ELECCIÓN

A COMPARTIR

Variado de chacinas ibéricas y queso curado

Ensalada de tomate de Los Palacios con
emulsión de vinagreta

Gambas de Huelva cocidas (55 piezas/kilo)

Pan tártaro con wagyu

ELECCIÓN INDIVIDUAL EN SALA:

Bacalao al aroma de romero con tomate cassé

Pierna de cordero en su jugo

Arroz con carabineros

Solomillo de ternera

Coulant de chocolate sobre crema inglesa y helado de vainilla

Café

Copa de espirituoso (Johnnie Walker Rojo, Beefeater, Barceló Añejo)

BEBIDAS

Vino blanco D.O. Toro: Acontia Mar de Seda Verdejo

Vino tinto D.O. Rioja: Viuda Negra Crianza

Vinos generosos D.O. Jerez: Fino Gutiérrez Colosía, Manzanilla La Goya

Cervezas, agua mineral y refrescos

80€ / PERSONA

Las bebidas que sean consumidas en barra
se facturarán aparte del menú





MANOLO MAYO

MENÚ NUESTROS CLÁSICOS

A COMPARTIR

Variado de chacinas ibéricas y queso curado

Ensalada milhojas de salazón y ahumados

Berenjenas rellenas de carne y salsa del piquillo

Pinchito de langostinos con queso de cabra y reducción de mermelada al oloroso

Cordon bleu con salsa a la pimienta

PLATO PRINCIPAL

Arroz con perdiz

Tarta de la abuela (flan, galleta, chocolate y coco)

Chupito de licor o café

BEBIDAS

Vino blanco Frizzante Añoranza

Vino tinto D.O. Ribera del Duero Acontia Santo y Señá 9 meses

Vinos generosos D.O. Jerez: Fino Gutiérrez Colosía, Manzanilla La Goya

Cervezas, agua mineral, refrescos

60€ / PERSONA

Las bebidas que sean consumidas en barra
se facturarán aparte del menú

