

# El Singular

El Bar Boutique  
de MANERO

Tapas  
Tradicional  
Español

**COMIDA**






---

**FOOD**






OTOÑO / AUTUMN 2020



## Mariscos Seafood

<b>Ostra Cadoret nº2</b> <i>Cadoret oyster n°2</i>		3,50 €
<b>Quisquilla de Santa Pola hervida, 100 g</b> <i>Boiled Santa Pola shrimp, 100 g</i>	 	14,90 €
<b>Cangrejo Real hervido, 100 g</b> <i>Boiled King Crab, 100 g</i>		14,90 €
<b>Camarón hervido, 100 g</b> <i>Boiled shrimp, 100 g</i>		12,90 €

## Conservas Cans

<b>Lata de mejillones Manero, grande (8-10 uds.) con patatas fritas</b> <i>Manero canned large mussels with 8-10 pieces and crisps</i>		8,50 €
<b>Lata de berberechos Manero, grande (25-30 uds.) con patatas fritas</b> <i>Manero canned large cockles with 25-30 pieces and crisps</i>		12,50 €
<b>Lata de ventresca de bonito del Norte Manero</b> <i>Manero canned North tuna belly</i>		12,50 €
<b>Lata de navajas Manero en aceite de oliva</b> <i>Manero canned razor-shells in olive oil</i>		12,50 €
<b>Barco de conservas Manero (3 latas) (Berberechos, navajas y mejillones)</b> <i>Manero canned fish boat (3 cans) (cockles, razor-shells and mussels)</i>		29,90 €

Precios IVA incluido / Price Tax included

# Para picar To snack

<b>Croqueta de jamón ibérico, ud.</b> <i>Iberian cured ham croquette, unit</i>		2,90 €
<b>Hueva de maruca, lama</b> <i>Ling roe, the cut</i>		3,00 €
<b>Gilda Manero</b> <i>Manero Gilda (Pickled stick)</i>		3,50 €
<b>Marinera</b> <i>Manero Russian salad with toasted bread and anchovy</i>		3,90 €
<b>NEW</b> <b>Sardina marinada con pipirrana y humus, ud.</b> <i>Sardine in oil with pipirrana and humus, unit</i>		3,90 €
<b>Mojama de atún, 60g</b> <i>Salt-cured tuna, 60g</i>		4,00 €
<b>Alcachofa confitada Manero</b> <i>Manero confit artichoke</i>		4,90 €
<b>Patatas bravas</b> <i>Fried potatoes with spicy tomato sauce</i>		5,90 €
<b>Ensaladilla Manero</b> <i>Manero Russian salad</i>		6,50 €
<b>Tomates aliñados</b> <i>Dressed tomatoes salad</i>		7,90 €
<b>Tortilla de patatas trufada</b> <i>Truffled Spanish omelette</i>		8,50 €
<b>Albóndigas</b> <i>Meatballs</i>		8,90 €
<b>Micuit casero con mermelada de violetas</b> <i>Homemade caramelized duck liver (cold)</i>		9,90 €
<b>NEW</b> <b>Tartar de alcachofa con aguacate y anguila caramelizada</b> <i>Artichokes tartar with avocado and caramelized eel</i>		12,90 €
<b>Tartar de Atún Rojo</b> <i>Red Tuna tartar</i>		14,90 €

## Alergias e intolerancias *Allergies and intolerances*

Si tiene alergias e 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)






*If you have allergies or intolerances, it is important to tell us before you start, thank you. All our dishes can contain some ALLERGENS among its ingredients. (EU Regulation 1169/2011)*

Alérgenos - Allergens



















 <b>Gluten</b> Gluten	 <b>Crustáceos</b> Crustaceans	 <b>Huevos</b> Eggs	 <b>Pescado</b> Fish	 <b>Cacahuets</b> Peanuts	 <b>Soja</b> Soy	 <b>Lácteos</b> Milk
 <b>Frutos de Cáscara</b> Shell fruits	 <b>Apio</b> Celery	 <b>Mostaza</b> Mustard	 <b>Sésamo</b> Sesame	 <b>Diox. Azufre y Sulfitos</b> Sulfur and Sulfito	 <b>Moluscos</b> Molluscs	 <b>Altramuces</b> Lupins

Precios IVA incluido / Price Tax included

# Tablas Platter

<b>Tabla de cecina cortada a cuchillo</b> <i>Hand-sliced cured beef</i>		8,90 €
<b>Hueva de maruca - 60 g</b> <i>Ling roe, 60 g</i>		8,90 €
<b>Mojama de atún - 60 g</b> <i>Salt-cured tuna, 60 g</i>		9,90 €
<b>Hueva de atún - 60 g</b> <i>Salt-cured tuna roe, 60 g</i>		12,90 €
<b>Tabla de embutidos ibéricos</b> <i>Iberian cured sausages platter</i>		13,90 €
<b>Tabla de queso Manero</b> <i>Manero cheese platter</i>		14,90 €
<b>Tabla de jamón ibérico Manero</b> <i>Manero Iberian cured ham platter</i>		15,90 €

# Para comer To eat

<b>Canelón de la madre de Carlos</b> <i>Carlos mother's Cannelloni</i>	  	9,50 €
<b>NEW</b> <b>Pollo picantón en escabeche y sus verduras</b> <i>Marinated poussin with vegetables</i>	 	12,90 €
<b>NEW</b> <b>Mini pizza de trufa, parmesano y setas</b> <i>Mini pizza with truffle, parmesane cheese and mushrooms</i>	 	14,90 €
<b>Steak tartar</b> <i>Steak tartar</i>	    	14,90 €
<b>Tataki de Atún Rojo</b> <i>Red Tuna tataki</i>	  	14,90 €
<b>Cordero de Castilla al horno con patatas y pimientos</b> <i>Roasted Lamb from Castilla with potatoes and peppers</i>	 	17,90 €
<b>NEW</b> <b>Chuleta de vaca de con 35 días de maduración</b> <i>Beef steak, with 35 days of maturation</i>		25,90 €

# Arroz Rice

Mínimo 2 personas / Minimum 2 people










<b>Arroz con atún y alcachofas</b> <i>Rice with tuna and artichokes</i>		14,90 €
--	---	---------

Racion / Portion

## Con pan With bread

	Mollete de longaniza de Aspe		3,50 €
	<i>Aspe white sausage muffin</i>		
<b>NEW</b>	Mollete de sobrasada payesa con miel		3,50 €
	<i>Mallorcan sobrassada with honey muffin</i>		
	Canapé de salmón y aguacate	 	4,50 €
	<i>Salmon and avocado canape</i>		
<b>NEW</b>	Quesadilla de rabo de toro con salsa chipotle	 	5,90 €
	<i>Bull tail stewed quesadilla with chipotle sauce</i>		
	Bocadín de Cangrejo Real	      	5,90 €
	<i>King Crab sandwich</i>		
	Bikini Manero con trufa	 	6,50 €
	<i>Manero sandwich with truffle</i>		
	Pepito de solomillo de vaca	 	8,90 €
	<i>Beef sirloin sandwich</i>		
	Bocata de calamares	  	8,90 €
	<i>Fried squid sandwich</i>		

## Postres Desserts

	Tira de chocolate Manero, ud.	 	3,50 €
	<i>Manero chocolate strip, unit</i>		
	Fruta de temporada		4,50 €
	<i>Seasonal fruit</i>		
<b>NEW</b>	Flan de queso Manero	 	5,50 €
	<i>Manero cheese pudding</i>		
	Tocino de cielo	 	5,90 €
	<i>Manero kind of pudding</i>		
	Helados caseros		5,90 €
	<i>Homemade ice cream</i>		
	Milhojas Manero	      	6,50 €
	<i>Manero millefeuille pastry</i>		
	La torrija Manero	      	7,50 €
	<i>Manero French toast</i>		

# El Singular

El Bar Boutique  
de MANERO

Tapas  
Tradicional  
Español

**VINOS**

---

**WINES**

OTOÑO / AUTUMN 2020

# Vino Wine



## Espumoso Sparkling wine

<b>Manero Cava Brut Paloma Mínguez 75 cl</b> <i>D.O. Cava - Manuel Manzaneque</i> <i>Macabeo, Chardonnay</i>	<b>22,00 €</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Manero Brut Nature 30 Meses 2016 75 cl</b> <i>Conca del Riu Anoia, Penedès - Raventós i Blanc</i> <i>Xarel·lo, Macabeo, Parellada</i>	<b>29,00 €</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Champagne Manero 75 cl</b> <i>A.O.C. Champagne - Sanger</i> <i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i>	<b>35,00 €</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Champagne Manero Grande Cuvée 2011 75 cl</b> <i>A.O.C. Champagne - Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i>	<b>55,00 €</b>	<b>8,90 €</b>
<b>Dom Pérignon Vintage 2008 75 cl</b> <i>A.O.C. Champagne - Chardonnay, Pinot Noir</i>	<b>195,00 €</b>	<b>35,00 €</b>

## Blanco White wine

<b>Manero Rueda 2019 75 cl</b> <i>Verdejo - Marqués de Riscal</i>	<b>24,00 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Manero Verdejo 2018 75 cl</b> <i>D.O. Rueda - Jorge Ordóñez</i>	<b>24,00 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Manero Godello 2018 75 cl</b> <i>D.O. Valdeorras - Jorge Ordóñez</i>	<b>24,00 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Manero Albariño 2018 75 cl</b> <i>D.O. Rías Baixas - Jorge Ordóñez</i>	<b>24,00 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Manero Moscatel Seco 2018 75 cl</b> <i>D.O. Sierras de Málaga - Jorge Ordóñez</i>	<b>24,00 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Manero Treixadura 2015 75 cl</b> <i>D.O. Ribeiro - L'Ombre</i>	<b>26,00 €</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Manero Xarel·lo 2019 75 cl</b> <i>Conca del Riu Anoia, Penedès - Pepe Raventós</i>	<b>29,00 €</b>	<b>5,90 €</b>

## Rosado Rose wine

<b>Manero Rosé 2019 75 cl</b> <i>D.O. Calatayud - Jorge Ordóñez</i> <i>Garnacha de Aragón</i>	<b>20,00 €</b>	<b>3,90 €</b>
---	----------------	---------------

## Tinto Red wine

<b>Richette Côtes du Rhône 2016 75 cl</b> <i>Grandes Serres Winery - Garnacha, Syrah</i>	<b>22,00 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Manero Jumilla 2017 75 cl</b> <i>Monastrell, Garnacha - Casa Castillo</i>	<b>26,00 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Manero Garnacha 2017 75 cl</b> <i>D.O. Calatayud - Jorge Ordóñez</i>	<b>24,00 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Manero Toro 2017 75 cl</b> <i>Tinta de Toro - Jorge Ordóñez</i>	<b>24,00 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Manero Rioja Reserva 2015 75 cl</b> <i>Tempranillo - Marqués de Riscal</i>	<b>28,00 €</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Manero Ribera del Duero 2017 75 cl</b> <i>Tempranillo - Arzuaga</i>	<b>28,00 €</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Manero Monastrell Viñas Centenarias 2017 75 cl</b> <i>D.O. Alicante - Vins del Comtat</i> <i>Monastrell, Tortosí</i>	<b>26,00 €</b>	<b>4,90 €</b>

## Dulce Sweet Wine

<b>Manero Moscatel Dulce 2017 75 cl</b> <i>D.O. Málaga - Jorge Ordóñez</i>	<b>26,00 €</b>	<b>6,90 €</b>
---	----------------	---------------