

El Singular

El Bar Boutique
de MANERO

Tapas
Tradicional
Español






COMIDA

FOOD






OTOÑO / AUTUMN 2020



Mariscos Seafood

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

Conservas Cans

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

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



















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

Precios IVA incluido / Price Tax included

Tablas Platter

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

Para comer To eat

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

Arroz Rice

Mínimo 2 personas / Minimum 2 people







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

Racion / Portion

Con pan With bread

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

Postres Desserts

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