



MANILA

RESTAURANTE





Entrantes

Pulpo Braseado, Parmentier de Revolconas y Aceite de Pimentón.

MOLUSCOS

Chipirones Fritos al Estilo Malagueño con Alioli de Ajos Asados y Lima

MOLUSCOS

Ensaladilla de Merluza de Pincho con Langostinos y Caviar Rojo.

PESCADO, CRUSTÁCEO Y HUEVO

Croquetas Melosas de Chipirón y Jamón Ibérico. (8 Unidades)

LÁCTEOS Y PESCADO

Alcachofas Braseadas, Zamburiña, Crema de Ajos Asados
y Velo de Papada Ibérica de Bellota (2 unidades)

MOLUSCOS

Torreznos en Dos Cocciones con Toque de Lima y Crujiente Final

Huevos Rotos de Campo, Patatas Confitadas y Jamón de Bellota

HUEVO

Oreja Crujiente con Mojo Rojo, Piparra y Lima Ahumada

Zamburiñas a la Brasa con Aceite Verde de Ajo y Perejil (6 unidades)

CRUSTÁCEOS

Jamón de Bellota de Jabugo “Juan Pedro Domecq” Cortado a Mano, Curación
Mínima 36 Meses en Secaderos Naturales

Anchoas Premium, brioche caramelizado, mantequilla artesana de cítricos,
puré de piparra y caviar de tomate.

PESCADO Y GLUTEN

Cecina Premium de Vaca Leonesa con Lascas de Parmesano.

LÁCTEOS



Pescados y Mariscos.

Chipirones de Anzuelo a la Brasa con Aceite Verde de Ajo y Perejil.

MOLUSCOS

Bacalao confitado al pilpil con chips de ajo y crema suave de piparra.

PESCADO

Rapito a la Brasa Estilo Orio con Emulsión de Ajo y Guindilla.

PESCADO

Arroz Meloso de Carabinero de Isla Cristina

CRUSTÁCEOS

Carnes Premium y Guisos Tradicionales.

Carrilleras Ibéricas de Bellota a la Antigua con Crema Trufada de Patata y Romero.

SULFITOS

Rabo Estofado al Vino Tinto Castellano con Toque de Cacao.

SULFITOS

Lagarto Ibérico a la Brasa con Escamas de Sal y Chimichurri Casero.

Solomillo de Vaca Asturiana de Montaña a la Parrilla
con salsa Frutos del Bosque y Reducción Oporto Viejo (300 gr aprox.)

SULFITOS

Chuleta de Vaca Madurada 21 Días de 500 gramos.

Entrecot de Ternera a la Parrilla de 300 gramos con su guarnición.

Pan Recién Horneado.

Pan Recién Horneado con o sin Gluten

GLUTEN.



Postres Caseros.

Mousse Cremosa de Chocolate con Almendra Crujiente y Vainilla.

LÁCTEOS Y FRUTOS SECOS.

Sueño del Manila: Chocolate Blanco, Mascarpone y Mango.

LÁCTEOS.

Copa Tentación con Manzana Asada al Ron, Crema Inglesa y Almendra

LÁCTEOS Y HUEVO

Manila's Creamy Cheesecake La Tarta de Queso del Manila.

LÁCTEOS.

Arroz con Leche de Vacas Asturianas Felices con Costra Caramelizada.

LÁCTEOS

Helado Artesano Italiano de Pistacho Siciliano Cremoso

LÁCTEOS Y FRUTOS SECOS.

Menú Infantil

Croquetas de Jamón Ibérico de Guijuelo.

Milanesa de Pollo de Campo a la Provenza.

Patatas Fritas Caseras.

Helado del Día o Fruta.

Pan recién horneado.

Refresco o zumo.

Agua.

LÁCTEOS Y HUEVO



Menú Degustación

SIETE PASES

- Anchoas Premium, brioche caramelizado, mantequilla artesana de cítricos, puré de piparra y caviar de tomate.
- Ensaladilla de Merluza de Pincho con Langostinos y Caviar Rojo.
- Alcachofa braseada con Crema de Ajo Asado, Zamburiña y Velo de Papada Ibérica de Bellota.
- Pulpo braseado con Parmentier de Revolconas y Aceite de Pimentón.
- Bacalao confitado al pilpil con chips de ajo y crema suave de piparra.
- Carrilleras Ibéricas de Bellota Guisadas al Estilo Antiguo con Crema Trufada de Patata y Romero
- Copa Tentación de Manzana Asada al Ron, Crema Inglesa y Almendra Crocante.

Mínimo 2 personas, Menú a mesa completa. Incluye Pan, Agua Mineral, Café Ecológico o Infusión, y Licorcito de la casa. IVA incluido.

MARIDAJE DEL MENÚ DEGUSTACIÓN MANILA – MARIDAJE OPCIONAL

Conde del Pazo – Godello – D.O. Bierzo:

Elegante y mineral, con buena acidez.

Acompaña: A la Anchoa, Las Palomitas, La Alcachofa

Terra Aytona – Albariño – D.O. Rías Baixas:

Fresco, cítrico y floral.

Acompaña: Al Pulpo y a la Corvina.

Ramón Bilbao Crianza – DOCa Rioja:

Fruta madura, notas especiadas y tanino suave.

Marida con la melosidad de las carrilleras ibéricas y la crema trufada.

Codorníu Benjamín – D.O Cava:

Burbujas finas y frescas para cerrar el menú con alegría.



Aperitivos Para Antes de Comer

Nombre	Tipo.	Formato
Vermut de la Casa Blanco o Rojo.	Vermut Artesanal.	Copa
Aperol Spritz	Aperitivo Italiano	Copa
San Miguel (De grifo)	Lager Clásica	Copa
San Miguel Selecta	Lager Clásica	Tercio
San Miguel 0,0 Tostada	Sin alcohol	Tercio
San Miguel Sin Gluten.	Lager sin gluten	Tercio
Cava	Codornú	Benjamin

Cavas y Champagne

Nombre	D.O.
Codornú Benjamín	Cava
Delapierre Etiqueta Negra Brut	Cava
Anna de Codornú Blanc de Blancs	Cava
Codornú Ars Collecta Blanc de Noirs	Cava
Segura Viudas Reserva Heredad.	Cava
Moët & Chandon	Champagne

Blancos y Rosados

Nombre	D.O.
Barón de Ley Semidulce	Rioja
Marqués de Vizhoja (Vino de la casa)	--
Txakoli Zubiaur	Gueteria
Terra Aytona	Rías Baixas
Martín Códax	Rías Baixas
Cuatro Rayas Verdejo Vendimia Nocturna	Rueda
Paseante La Charla Verdejo	Rueda
Conde del Pazo Godello	Bierzo
Gran Feudo Rosado	Navarra



Yintos

Nombre

Finca La Estacada 6 meses barrica.
Hacienda López de Haro.
Viña Paceta Crianza
Ramón Bilbao Crianza
Muga Crianza
Marqués de Riscal Reserva
Ardanza Reserva
Valderivero Joven
Protos Roble
Finca Resalso
Pago de Carraovejas Crianza
Emilio Moro Crianza
Pago Capellanes
Pesquera Crianza
Honoris de Valdubón Reserva
Matarromera Crianza
24 Mozas
Paseante El Pispa
Tagonius

D.O.

Uclés.
Rioja
Rioja
Rioja
Rioja
Rioja
Rioja
Ribera del Duero
Ribera del Duero
Ribera del Duero
Ribera del Duero
Ribera del Duero
Ribera del Duero
Ribera del Duero
Ribera del Duero
Ribera del Duero
Toro
Montsant
Madrid





En Manila la mesa es sencilla,
pero el sabor siempre auténtico.
Cocinamos con respeto y calidad,
para todos los que llegan.

Aquí nadie sobra, todos caben,
la cocina es casa compartida.
Manila es encuentro y confianza,
un lugar donde el buen comer une.