

Manolín
BAR - RESTAURANTE

Manolín
BAR - RESTAURANTE

2016



983 475 278

www.restaurantemanolin.es



[RestauranteManolin](https://www.facebook.com/RestauranteManolin)

clientes@restaurantemanolin.es

Manolín

BAR - RESTAURANTE

<u>16/211</u>	<u>16/212</u>
<p><u>ENTRADAS: al centro de la mesa</u></p> <p>Lacón con pimientos Pimientos rellenos Revuelto de la casa</p> <p><u>SEGUNDO PLATO A ELEGIR ENTRE</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Confit de pato con patatas panadera- Merluza a la gallega <p><u>BEBIDAS</u> Vino de la casa, Agua</p> <p><u>POSTRE:</u> Tarta de queso</p> <p>Café y Licores</p>	<p><u>ENTRADAS: al centro de la mesa</u></p> <p>Lacón con pimientos Salpicón de gambas Revuelto de bacalao</p> <p><u>SEGUNDO PLATO A ELEGIR ENTRE</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Solomillo de ternera con patatas triple coción- Lubina a la espalda <p><u>BEBIDAS</u> Vino de la casa, Agua</p> <p><u>POSTRE</u> Tarta de chocolate</p> <p>Café y Licores</p>

Manolín

BAR - RESTAURANTE

16/213	16/214
<p><u>ENTRADAS</u></p> <p>Lacón con pimientos Ensalada estrella con jamón y mousse de foie Calamares a la romana</p> <p><u>SEGUNDO PLATO A ELEGIR ENTRE</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Magret de pato con salsa de frutos rojos- Rodaballo al horno con patata gallega <p><u>BEBIDAS</u> Vino de la casa, Agua</p> <p><u>POSTRE</u> Tarta de hojaldre</p> <p>Café y Licores</p>	<p><u>ENTRADAS</u></p> <p>Lacón con pimientos Puerros rellenos de gambas Pulpo a la gallega</p> <p><u>SEGUNDO PLATO A ELEGIR ENTRE</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Lechazo asado al estilo castellano- Rape con piñones a la castellana <p><u>BEBIDAS</u> Vino de la casa, Agua,</p> <p><u>POSTRE</u> Mousse de chocolate blanco con frambuesa</p> <p>Café y Licores</p>

Manolín

BAR - RESTAURANTE

16/215	16/216
<p><u>ENTRADAS</u></p> <p>Pudding de cabracho dos salsas Ensalada de ahumados Lacón con pimientos</p> <p><u>SEGUNDO PLATO A ELEGIR ENTRE</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Entrecot de ternera a la plancha- Bacalao a la vizcaína <p><u>POSTRE:</u></p> <p>Tarta de queso con salsa de toffe</p> <p><u>BEBIDAS</u></p> <p>Vino de la casa, Agua</p> <p>Café y Licores</p>	<p><u>ENTRADAS</u></p> <p>Croquetas de lacón y pizzetas de champiñones Ensalada de capón castellano escabechado Pulpo a feira con cachelos</p> <p><u>SEGUNDO PLATO A ELEGIR ENTRE</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Rabo de ternera al vino tinto de Toro- Merluza en salsa verde <p><u>POSTRE</u></p> <p>Tarta de chocolate y avellana</p> <p><u>BEBIDAS</u></p> <p>Vino de la casa, Agua</p> <p>Café y Licores</p>

MENU INFANTIL: (hasta 6 años)

Plato de croquetas, patatas fritas y huevo frito

Refresco o agua

Postre

MENU NIÑOS: (hasta 12 años)

Plato variado: croquetas, calamares y ensaladilla rusa

Filete con patatas o chuletillas de lechazo o merluza romana

Refresco o agua

Postre

Opción con filete

Opción con chuletillas o merluza romana

A mayores:

Cava

Vino DO Rueda

Vino Do Ribera de Duero: Roble // crianza

Manolín

BAR - RESTAURANTE

- ✓ Se ruega confirmar el número de comensales al menos 72 horas antes.
- ✓ Si algún comensal tiene algún tipo de intolerancia (alérgico, celíacos...) o especialidad alimenticia (religiosa, vegetariano), adaptamos el menú a sus particularidades.
- ✓ Nuestra experiencia nos lleva a garantizarle el éxito de su celebración en nuestras instalaciones.
- ✓ Cualquier tipo de sugerencia por su parte será amablemente respondida por la Dirección del Restaurante.
- ✓ Si desea algún otro tipo de menú, no dude en consultarnos, siempre encontraremos la respuesta adecuada para su demanda.

Cordialmente:

J. Manuel Armesto