

Menú Especial
de *San Valentín* / Special Menu

Manolo León.

Sevilla 1986

· RESTAURANTES & CATERING ·



Guadalquivir · Juan Pablos · Plaza del Duque



Menú Especial / Special Menu
San Valentín 2022
RESTAURANTES MANOLO LEÓN

Entrada / Starters

Tabla de quesos andaluces con Chutney de mango y dulce de zanahoria.

Andalusian cheese board with mango chutney and carrot confit.

1º Plato / 1st Course

Sitakes salteados con magret, hígado de pato y manzana con crujiente de frambuesa.

Sitakes sautéed with magret, duck liver and apple with crispy raspberry.

2º Plato / 2nd Course

Bacalao con crema de puerros, puré de oliva y velo de naranja.

Cod with leek cream, olive purée and orange veil.

3º Plato / 3rd Course

Tournedó ibérico con salsa de arándanos y salteado de tallarines trufas y verduras.

Iberian Tournedó with cranberry sauce and sautéed noodles, truffles and vegetables.

Postre / Dessert

Ganache de chocolate con toque de sal, gelée de té rojo y frambuesa y teja crujiente de almendras.

Chocolate ganache with a touch of salt, red tea and raspberry gelée and crunchy almond tejas.

Café o infusiones / Coffee or herbal tea

Estos platos irán acompañados por diversas bebidas

These courses will be accompanied by various drinks

El precio es de 80,00 € por pareja. (IVA incluido)

The price is €80.00 per couple. (VAT included).