

casa
Manolo

DESDE/SEIT/SINCE 1967

R E S T A U R A N T E
F U G U I L L A



Reservas / Reservierung Telefon / Reservations: **956 44 40 80**

www.restaurantecasamanoloconil.com



Nuestros platos pueden contener los siguientes alérgenos. Consulta a nuestro personal.
Unsere Gerichte können die folgenden Allergene enthalten. Schauen Sie sich unsere Mitarbeiter.

Our dishes may contain the following allergens. Please consult our staff.

- | | |
|--|--|
|  Gluten |  Altramuces / Lupinen / Lupins |
|  Soja / Soy |  Pescado / Fish |
|  Sésamo / Sesam / Sesame |  Apio / Lauch / Celery |
|  Crustáceos / Schalentiere / Shellfish |  Moluscos / Weichtiere / Mollusks |
|  Lacteos / Laktose / Milk |  Cacahuets / Erdnüsse / Peanuts |
|  Sulfitos / Sulfite / Sulphites |  Mostaza / Senf / Mustard |
|  Huevos / Eier / Eggs |  Puede contener trazas de alérgenos
Kann Spuren von allergen enthalten
May contain traces of allergens |
|  Frutos Secos / Nüsse / Dried fruits, Nuts | |



SALATE

- 01 GEMISCHTER SALAT MIT EIERN UND THUNFISCH     6
- 02 SALAT In lauwärmer Marinade      9

VORSPEISEN

- 10 BROT   0,80/Pro personen
- 11 KARTOFFELSALAT MIT MAYONNAISE    9
- 13 SARDELLEN IN ESSIGMARINADE   10
- 14 IBERICO-SCHINKEN 100g. 20
- 16 FRITTIERTER WEICHKÄSE MIT PAPRIKAMARMELADE    Portion 10
- 18 CARPACCIO VOM OKTOPUS (KRAKE)       13
- 19 SEPIA MIT KNOBLAUCH  200g. 13
- 20 HAUSGEMACHTE KROQUETTEN      9
- 21 KRABBPUFFER    6 einheiten 10
- 22 VENUSMUSCHELN NACH ART DES HAUSES      300g. 15
- 23 VENUSMUSCHELN IN WEISSWEINSAUCE     300g. 14,5
- 24 GEGRILLTE GARNELEN  160g. 14
- 25 GROBE GARNELEN IN KNOBLAUCHÖL  140g. 14
- 26 GEGRILLTE RIESENGARNELEN  170g. 14
- 27 FRITTIERTE SEEANEMONEN      13










SUPPEN

- 30 EINFACHE TAGESSUPPE  3,5
- 31 KRAFTBRÜHE MIT EINLAGE   5
- 32 GAZPACHO (ANDALUSISCHE GEMÜSEKALTSCHALE)   3,5

EIERSPEISEN UND OMELETTES

- 40 KARTOFFELOMELETTE    6
- 41 RÜHREI MIT POMMES FRITES    6
- 42 RÜHREI MIT SCHINKEN ODER PAPRIKAWURST    7
- 43 RÜHREI MIT PILZEN UND CHAMPIGNONS      10
- 44 OMELETTE MIT SEEANEMONEN      13

FLEISCH

- 50 GEGRILLTES SCHWEINENACKEN STEAK VOM IBERICO-SCHWEIN  13
- 51 SCHWEINELENDE VOM GRILL  12,5
- 52 FILET VOM IBERICO-SCHWEIN NACH MARROKANISCHER ART     14,5
- 53 SCHWEINESCHNITZEL NATUR  8,5
- 54 Eintopf mit Schweinefleisch  9
- 55 KLEINE RINDERFILETS VOM GRILL  14,5
- 56 RINDERFILET MIT GÄNSELEBERPASTETE     16,5
- 57 ENTRECÔTE VOM GRILL  13
- 58 GESCHMORTES RINDFLEISCH   10
- 59 HÜHNERBRUSTFILET GEGRILLT ODER PANIERT    10
- 60 SCHWEINEBÄCKCHEN VOM IBERISCHEN SCHWEIN      12,5
- 61 WAHLWEISE MIT PFEFFER- ODER ROQUEFORTSAUCE      1,5

**FISCH**

- 70 **FRITTIERTE TINTENFISCHRINGE** 12,5
- 71 **MARINIERTER HUNDSHAI FRITTIERT** 9,5 *
- 72 **KLEINE SEPIA** 9,5 *
- 73 **FRITTIERTE SEPIA** 10 *
- 74 **FRITTIERTE SARDELLEN** 9,5 *
- 75 **WURFEL MIT GEBRATENER SEEBARSCH** Ad lerfish 13,5
- 78 **GROSSE GEMISCHTE FISCHPLATTE**
 Mind. 2 personen 9/Pro personen
- 79 **GEGRILLTE SARDINEN (SAISONBEDINGT)** 10
- 80 **ADLERFISCH VOM GRILL** 13,5
- 82 **GEBRATENE DORADE/WOLFSBARSCH (AUFGEKLAFFT)** 30/kg
- 84 **GEGRILLTER KALMAR** 15,5
- 85 **GEFÜLLTER KALMAR** 16,5

* Halbe Portion 6,5

THUNFISCHGERICHTE

- 90 **THUNFISCH IN ZWIEBELSAUCE** 12
- 92 **TARTAR VOM ROTER THUNFISCH** 18
- 93 **ALMADRABA THUNFISCH** Nacken 20
- 94 **ALMADRABA THUNFISCH** Bauch 19
- 95 **ALMADRABA THUNFISCH STEAK GEGRILLT** 14

**REISGERICHTE
UND SPANISCHE
NUDELPFANNE
(PAELLA-STIL)**

- 100 **PAELLA** Portion 7,5
- 102 **PAELLA** Mind. 2 personen 10/Pro personen
- 103 **REISPFANNE MIT MEERESFRÜCHTEN**
 Mind. 2 personen 10/Pro personen
- 104 **SCHWARZER REIS (IN DER TINTE DES KALMARS GEGART)**
 Mind. 2 personen 11/Pro personen
- 105 **SPANISCHE NUDELPFANNE MIT MEERESFRÜCHTEN**
 Mind. 2 personen 10/Pro personen
- 107 **REISPFANNE MIT ROTEN RIESENGARNELEN**
 Mind. 2 personen 22/Pro personen

> Paella, reis und fideua werden nach bestellung oder arbeitsaufwand serviert.

DESSERTS

- 110 **HAUSGEMACHTER VANILLEFLAN** 3
- 111 **HAUSGEMACHTER KÄSEFLAN** 3,5
- 112 **VANILLECREMESPEISE** 3
- 113 **SPANISCHER MILCHREIS** 3
- 114 **KARAMELPUDDING** 4
- 115 **HAUSGEMACHTER KÄSEKUCHEN** 4
- 117 **HAUSGEMACHTER SCHOKOKUCHEN** 4
- 118 **FRISCHES OBST** 2,5



VINOS



DE LA CASA	TINTO, BLANCO O ROSADO	9	-	2
	RIOJA Tempranillo	9	-	2
	RIBERA DEL DUERO Tempranillo	11	-	2
	SANGRÍA 1 Litro	10		
BLANCOS DE LA TIERRA DE CÁDIZ	BARBADILLO Palomino Fino	11,5	6,5	2
	TIERRA BLANCA Blanco Seco	11,5	6,5	2
	TIERRA BLANCA Semidulce (Envase azul)	11,5	-	2
	ENTRECHUELOS Chardonnay	12,5	-	-
	RISA Frizzante	12,5	-	-
	MAESTRANTE Semidulce	11,5	-	-
OTROS BLANCOS	DILEMA Verdejo de Rueda	10,5	-	-
	EMINA Verdejo de Rueda	12	-	-
	JOSÉ PARIENTE Verdejo de Rueda	17,5	-	-
	VAL DE NORA Albariño	14	-	-
	AÑARES TERRANOVA Verdejo de Rueda	12	-	-
TINTOS DE LA TIERRA DE CÁDIZ	QUADIS Crianza	13,5	-	-
	BARBAZUL	14,5	-	-
	FINCA MONCLOA	23	-	-
	SANCHA PÉREZ Bodega local, Conil	22	-	-
RIOJAS CRIANZA	VIÑA ALCORTA	11	6,5	-
	MARQUÉS DE CÁCERES	15	8,5	-
	BERONIA	13	-	-
RIOJAS RESERVA	MARQUES DE RISCAL	22	13	-
RIBERAS DEL DUERO	VIRIDIANA Roble	14	-	-
	PROTOS Roble	16	-	-
ROSADOS	PEÑASCAL	11	-	-
	LAMBRUSCO	10	-	-