

*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](http://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.

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



## ENSALADAS

- 01 ENSALADA MIXTA  6
- 02 ENSALADA TEMPLADA  9

## ENTRANTES

- 10 PAN  0,80/Persona
- 11 ENSALADILLA RUSA  Ración 9
- 13 BOQUERONES EN VINAGRE  Ración 10
- 14 JAMÓN IBÉRICO Ración 100g. 20
- 16 QUESO FRITO CON MERMELADA DE PIMIENTOS ROJOS  10
- 18 FALSO CARPACCIO DE PULPO  Ración 13
- 19 CHOCOS AL AJILLO  Ración 200g. 13
- 20 CROQUETAS CASERAS DE POLLO  Ración 9
- 21 TORTILLITAS DE CAMARONES  6 unidades 10
- 22 ALMEJAS A LA CASA  Ración 300g. 15
- 23 ALMEJAS A LA MARINERA  Ración 300g. 14,5
- 24 GAMBAS A LA PLANCHA  Ración 160g. 14
- 25 GAMBONES AL AJILLO  Ración 140g. 14
- 26 LANGOSTINOS A LA PLANCHA  Ración 170g. 14
- 27 ORTIGAS DE MAR FRITAS  Ración 13













## SOPAS

- 30 CONSOMÉ SIMPLE  3,5
- 31 SOPA DE PICADILLO  5
- 32 GAZPACHO  3,5

## HUEVOS Y REVUELTOS

- 40 TORTILLA DE PATATAS  T 6
- 41 HUEVOS CON PATATAS  T 6
- 42 HUEVOS CON CHORIZO O JAMÓN  T 7
- 43 REVUELTO DE SETAS Y CHAMPIÑONES  T 10
- 44 REVUELTO DE ORTIGUILLAS DE MAR  T 13

## CARNES

- 50 PRESA IBÉRICA  T 13
- 51 SOLOMILLO CERDO  T 12,5
- 52 SOLOMILLO IBÉRICO AL MOZÁRABE  T 14,5
- 53 FILETE DE CERDO  T 8,5
- 54 CARNE DE GUISO  T 9
- 55 SOLOMILLO DE TERNERA  T 14,5
- 56 SOLOMILLO DE TERNERA AL FOIÉ  T 16,5
- 57 ENTRECOT DE TERNERA  T 13
- 58 CARNE AL TORO  T 10
- 60 FILETE DE POLLO A LA PLANCHA / EMPANADO  T 10
- 61 CARRILLADA DE CERDO IBÉRICA  T 12,5
- 62 SALSAS PIMIENTA O ROQUEFORT  1,5



## PESCADOS

- 70 CALAMARES FRITOS  Ración 12,5
- 71 CAZÓN EN ADOBO  Ración 9,5 \*
- 72 PUNTILLITAS (CHOPITOS)  Ración 9,5 \*
- 73 CHOCOS FRITOS (SEPIA)  Ración 10 \*
- 74 BOQUERONES  Ración 9,5 \*
- 75 DADITOS DE CORVINA  Ración 13,5
- 78 FRITO VARIADO  Mínimo 2 personas 9/Por persona
- 79 SARDINAS PLANCHA (EN TEMPORADA)  Ración 10
- 80 CORVINA PLANCHA  13,5
- 82 DORADA O LUBINA A LA ESPALDA (PLANCHA)  30/kg
- 84 CALAMAR A LA PLANCHA  15,5
- 85 CALAMAR RELLENO  16,5

\* 1/2 Ración 6,5

## ATÚN

- 90 ATÚN ENCEBOLLADO  12
- 92 TARTAR DE ATÚN ROJO  18
- 93 MORRILLO DE ATÚN ROJO  20
- 94 VENTRESCA DE ATÚN ROJO  Barriga 19
- 95 FILETE DE ATÚN DE ALMADRABA  14

## ARROCES Y FIDEUÁ

- 100 RACIÓN DE PAELLA  7,5
- 102 PAELLERA MIXTA  Mínimo 2 personas 10/Por persona
- 103 ARROZ MARINERA CALDOSO  Mínimo 2 personas 10/Por persona
- 104 ARROZ NEGRO DE SEPIA  Mínimo 2 personas 11/Por persona
- 105 FIDEUÁ MARINERA  Mínimo 2 personas 10/Por persona
- 107 ARROZ CON CARABINEROS  Mínimo 2 personas 22/Por persona

> Paelleras, arroces y fideuás, se servirán por encargo o según carga de trabajo.

## POSTRES

- 110 FLAN DE HUEVO  3
- 111 FLAN DE QUESO  3,5
- 112 NATILLAS  3
- 113 ARROZ CON LECHE  3
- 114 TARTA CREMA IMPERIAL  4
- 115 TARTA DE QUESO  4
- 117 TARTA DE CHOCOLATE  4
- 118 FRUTA DEL TIEMPO 2,5



# VINOS



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