



ESPAÑOL

# MaNá 2024

## Tapas

1	PAN ALIOLI	1,50
2	PAN CON AJO	2,40
3	PAN CON TOMATE, ORÉGANO Y ACEITE DE OLIVA	2,40
4	PAN CATALÁN CON TOMATE NATURAL, JAMÓN IBÉRICO Y ACEITE DE OLIVA	4,90
5	ACEITUNAS ALIÑADAS CASERAS	3,50
6	TORTILLA ESPAÑOLA CON PATATAS Y CEBOLLA	5,90
7	JAMÓN IBÉRICO PATA NEGRA CON PICOS CAMPEROS	8,90
8	QUESO CANARIO CON MERMELADA CASERA	6,90
9	CHORIZO IBÉRICO	6,90
10	CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO CON 2 SALSAS	7,90
11	PAPAS ARRUGADAS DEL PAÍS CON 2 MOJOS	6,90
12	SECRETO DE CERDO IBÉRICO CON SALSA DE OPORTO	9,90
13	PIMIENTO DE PADRÓN CON ESCAMAS DE SAL	6,90

## Raciones

14	PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE PESCADO CON SALSA CASERA	9,90
15	EMPANADILLAS CASERAS, RELLENAS DE PICADILLO DE CARNE, CON CEBOLLA CAMELIZADA Y QUESO	11,90
16	CHAMPIÑONES FRESCOS RELLENOS DE JAMÓN IBÉRICO Y GRATINADOS EN BASE DE SALSA ROQUEFORT Y CHOCOLATE	11,50
17	CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO CON DOS SALSAS	10,90
18	JAMÓN IBÉRICO PATA NEGRA CORTADO A CUCHILLO	16,90
19	GAMBAS SALVAJES AL AJILLO CON ACEITE DE OLIVA	10,90
20	GAMBAS SALVAJES AL AJILLO CON LONCHAS DE JAMÓN IBÉRICO	12,90
21	CHAMPIÑONES FRESCOS AL AJILLO CON ACEITE DE OLIVA	10,90
22	GAMBAS SALVAJES CON CHAMPIÑONES FRESCOS AL AJILLO CON ACEITE DE OLIVA	12,90
23	GAMBAS CON CHAMPIÑONES FRESCOS Y JAMÓN IBÉRICO	14,90
24	QUESO CAMEMBERT FRITO CON MERMELADA CASERA Y FRUTOS SECOS	10,90
25	QUESO CANARIO AHUMADO A LA PLANCHA CON MERMELADA CASERA Y FRUTOS SECOS	11,90

26	TABLA DE SELECCIÓN DE QUESOS CANARIOS	14,90
27	TABLA IBÉRICA VARIADA (JAMÓN IBÉRICO, CHORIZO, SALCHICHÓN, QUESO)	15,90
28	ENSALADA MIXTA DE LA CASA CON VINAGRETA DE BALSÁMICO	10,95
29	ENSALADA DE TOMATE CON QUESO TIERNO, ORÉGANO Y ACEITE DE OLIVA	9,95
30	ENSALADA DE BROTES DE LECHUGA CON QUESO DE CABRA, TOMATE CHERRY, MELOCOTÓN Y SALSA DE YOGURT	12,95
31	ENSALADA CÉSAR	11,90
32	CARPACCIO DE TERNERA CON QUESO PARMESANO, RÚCULA, TOMATES CHERRY Y CHAMPIÑONES FRESCOS	10,90
33	CARPACCIO DE SALMÓN MARINADO CON QUESO PARMESANO Y ALCAPARRAS, TOMATE CHERRY Y RÚCULA	11,90
34	HUEVOS ESTRELLADOS CON JAMÓN IBÉRICO	13,90

## Platos Principales

35	CHIPIRONES FRESCOS AL GRILL O FRITOS CON GUARNICIÓN	14,90
36	PECHUGA DE POLLO AL GRILL CON DOS SALSAS	11,90
37	SECRETO DE CERDO IBÉRICO CON SALSA CASERA AL OPORTO	15,90
38	FILETES DE PESCADO A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN	13,90
39	FILETES DE PESCADO EMPANADO CON GUARNICIÓN	13,90
40	LOMO BAJO DE TERNERA AL GRILL CON DOS SALSAS	17,90
41	SOLOMILLO DE TERNERA AL GRILL CON DOS SALSAS	18,90
42	VUELTAS DE SOLOMILLO SALTEADAS CON AJO Y PEREJIL	15,90

## Menú infantil

43	NUGETS DE POLLO	7,90
44	ESPAGUETIS CON SALSA DE TOMATE	7,90
45	FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA CON PAPAS FRITAS	7,90
46	FILETE DE PESCADO EMPANADO CON PAPAS FRITAS	7,90
47	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON PAPAS FRITAS	7,90
48	SOLOMILLO DE TERNERA AL GRILL CON PAPAS FRITAS	9,90

## Postres

49	HELADOS VARIADOS	6,90
50	FRESAS FLAMBEADAS AL COINTREAU CON HELADO DE VAINILLA	7,90
51	PLÁTANOS FLAMBEADOS AL COINTREAU Y LICOR DE PLÁTANO CON HELADOS DE VAINILLA	7,90
52	POSTRE DEL DIA	7,90
53	FRESAS CON HELADO Y NATA	7,90
54	CREMA CATALANA CASERA	7,90

\*IMPUESTOS INCLUIDOS



ENGLISH



## Tapas

1	BREAD WITH ALIOLI (GARLIC MAYONNAISE)	1,50
2	GARLIC BREAD	2,40
3	BREAD WITH TOMATO, OREGANO AND OLIVE OIL	2,40
4	PAN CATALÁN (BREAD, FRESH TOMATO, IBERICA HAM AND OLIVE OIL)	4,90
5	MANÁ264 PREPARED OLIVES	3,50
6	SPANISH OMELETTE WITH POTATOES AND ONION	5,90
7	PATA NEGRA IBERICA DRIED HAM WITH SAVOURY BISCUITS	8,90
8	CANARIAN CHEESE WITH HOMEMADE JAM	6,90
9	CHORIZO IBÉRICO (SPANISH SPICY SAUSAGE)	6,90
10	HOMEMADE IBERICO HAM CROQUETTES WITH 2 SAUCES	7,90
11	PAPAS ARRUGADAS (CANARIAN SALTY POTATOES WITH 2 MOJO SAUCES)	6,90
12	IBERIAN PORK SECRET (FINEST PORK IN A PORT WINE SAUCE)	9,90
13	PADRÓN BABY GREEN PEPPERS WITH SALT FLAKES	6,90

## Portions

14	RED PEPPERS STUFFED WITH FISH IN A HOMEMADE SAUCE	9,90
15	HOMEMADE MINI PASTIES STUFFED WITH MEAT, CHEESE AND CAMELISED ONION	11,90
16	GRATINATED FRESH MUSHROOMS STUFFED WITH IBÉRICO HAM, ROQUEFORT CHEESE SAUCE, GARNISHED WITH CHOCOLATE SAUCE	11,50
17	HOMEMADE IBERICO HAM CROQUETTES WITH 2 SAUCES	10,90
18	PATA NEGRA IBÉRICO HAM, FINELY SLICED BY HAND	16,90
19	GARLIC PRAWNS IN OLIVE OIL	10,90
20	GARLIC PRAWNS AND IBÉRICO HAM IN OLIVE OIL	12,90
21	FRESH GARLIC MUSHROOMS IN OLIVE OIL	10,90
22	WILD PRAWNS AND FRESH MUSHROOMS IN OLIVE OIL	12,90
23	PRAWNS WITH FRESH MUSHROOMS AND IBERIAN CURED HAM	14,90
24	FRESH CAMEMBERT CHEESE WITH HOMEMADE JAM AND NUTS	10,90
25	GRILLED CANARIAN SMOKED CHEESE WITH HOMEMADE JAM AND NUTS	11,90
26	CANARIAN CHEESE SELECTION	14,90

27	MIXED IBERIAN PLATE (IBERIAN HAM, CHORIZO, SAUSAGES, CHEESE)	15,90
28	MIXED HOUSE SALAD WITH BALSAMIC VINAIGRETTE	10,95
29	TOMATO SALAD WITH SOFT CHEESE, OREGANO AND OLIVE OIL	9,95
30	SEASONAL SALAD WITH GOAT CHEESE, CHERRY TOMATOES, PEACH AND YOGURT SAUCE	12,95
31	CAESAR SALAD	11,90
32	BEEF CARPACCIO WITH PARMESAN CHEESE, ROCKET, CHERRY TOMATOES AND FRESH MUSHROOMS	10,90
33	MARINATED SALMON CARPACCIO WITH CHEESE, PARMESAN, CAPERS, CHERRY TOMATOES AND ROCKET	11,90
34	SCRAMBLED EGGS AND IBERIAN HAM WITH FRENCH FRIES	13,90

## **Main courses**

35	GRILLED OR FRIED FRESH BABY SQUID WITH SALAD GARNISH	14,90
36	GRILLED CHICKEN BREAST WITH 2 SAUCES	11,90
37	IBERIAN PORK SECRET (FINEST PORK IN A PORT WINE SAUCE)	15,90
38	GRILLED FISH FILLETS WITH SALAD GARNISH	13,90
39	BREADED FISH FILLETS WITH SALAD GARNISH	13,90
40	GRILLED BEEF ENTRECOTE WITH TWO SAUCES	17,90
41	GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH TWO SAUCES	18,90
42	SLICED BEEF TENDERLOIN WITH GARLIC AND PARSLEY	15,90

## **Childrens' menu**

43	CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES	7,90
44	SPAGHETTI IN TOMATO SAUCE	7,90
45	GRILLED FISH FILLET WITH FRENCH FRIES	7,90
46	BREADED FISH FILLET WITH FRENCH FRIES	7,90
47	GRILLED CHICKEN BREAST WITH FRENCH FRIES	7,90
48	GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH FRENCH FRIES	9,90

## **Desserts**

49	ICE CREAM - VARIOUS FLAVOURS	6,90
50	STRAWBERRIES FLAMBEED IN COINTREAU WITH VANILLA ICE CREAM	7,90
51	BANANAS FLAMBEED IN COINTREAU AND BANANA LIQUEUR WITH VANILLA ICE CREAM	7,90
52	DESSERT OF THE DAY	7,90
53	STRAWBERRIES, ICE CREAM AND CREAM	7,90
54	HOME-MADE CATALONIAN CRÈME BRÛLÉE	7,90

\*TAXES INCLUDED