

Manuela
RESTAURANT

ENTRADAS

Conchas Asadas

Conchas frescas al grill
12 unidades \$16.⁵⁰
18 unidades \$24.⁰⁰

Pulpo al Grill

Servido sobre pure salvaje
y alioli de aguacate
\$18.⁰⁰

Crêpes de Pangora

Crepas gratinadas
rellenas de pangora
\$18.⁰⁰

Conchitas Parmesana

Scallops al grill gratinados
con queso parmesano
\$18.⁰⁰

Pulpo al Olivo

Pulpo servido con salsa
de aceitunas negras y
papas rústicas
\$18.⁵⁰

Croquetas de Pangora

Crujientes croquetas
rellenas de pangora
\$19.⁰⁰

Canastillas de Verde

Canastas fritas rellenas
de camarón o pulpo
5 unidades
\$20.⁰⁰

Pulpo a la Gallega

Pulpo troceado con papas
al vapor y aros de cebolla
\$18.⁵⁰

Uñas de Cangrejo

Al ajillo, apanadas o
al estilo criollo
9 unidades
\$22.⁰⁰

Calamar a la Romana

Calamares servidos en salsa
tártara y un toque de limón
\$14.⁰⁰

Piqueo Manuela

Langostinos, calamar a la romana, croquetas de pangora,
conchitas a la parmesana, uñas de cangrejo y pangora
Medio Piqueo \$37.⁵⁰ / Piqueo Completo \$75.⁰⁰

SOPAS Y ENSALADAS

Sopa de Cebolla

Cebollas caramelizadas
en caldo de res, gratinada
con queso gruyère
\$12.⁰⁰

Crema de Pangora

Sopa cremosa aromatizada
con finas hierbas del
mediterraneo
\$16.⁰⁰

Sopa Marinera

Mezcla de mariscos
cocinados en un caldo
aromático
\$20.⁰⁰

Ensalada César

Lechuga romana con
crutones tostados y
aderezo césar con
pollo o camarones
\$12.⁵⁰

Ensalada de la Casa

Papas hervidas, zanahoria y
alverjitas con aderezo cítrico
con camarón o cangrejo
\$20.⁰⁰

Ensalada Pulpo y Pangora

Mariscos marinados en jugos
cítricos, servidos con hojas
verdes y aceitunas
\$23.⁰⁰



CEVICHE

♦ Con base Criolla, Manaba o Leche de Tigre de Maracuyá ♦

Camarón

\$16,00

Pescado

\$16,00

Concha

\$18,00

Calamar

\$16,00

Cangrejo

\$20,00

Scallops

\$18,00

Langostinos

\$17,50

Pulpo

\$20,00

Pangora

\$20,00

Ceviche Mixto

Dos ingredientes a su elección

\$24,00

Ceviche Triple

Tres ingredientes a su elección

\$26,00

Ceviche Marinero

Ceviche de la casa con langostino, pulpo, camarón, pescado y calamar

\$30,00

PASTAS

♦ Elija entre Fettucine o Spaghetti ♦

Salsa Boloñesa

Salsa tradicional a base de carne molida y vino tinto

\$14,00

Salsa Alfredo

Salsa cremosa hecha con jamón y queso parmesano

\$14,00

Salsa Pesto

Salsa aromática con base ajo, albahaca y queso parmesano

\$14,00

Salsa Frutti di Mare

Hecha a base de pomodoro y mariscos frescos

\$18,00

Raviolis Rellenos

Pasta artesanal rellena de espinaca y ricotta, con salsa beurre blanc

\$14,00

Pasta y Proteína

Pasta y salsa a su elección con pollo o lomo fino

\$19,00



PLATOS FUERTES

Arroz Negro con Alioli

Arroz con calamar en sofrito de sepia
con alioli de pimiento morrón
\$16,00

Arroz con Camarón

Arroz cocido con camarón y sofrito
criollo en fumet de camarones
\$18,00 / Dúo \$22,00

Arroz con Concha

Suave arroz meloso, cocido en jugos
de concha asada con vegetales
\$20,00

Arroz con Cangrejo

Cangrejo criollo con arroz a base de
pimientos, cebolla y culantro
\$20,00 / Dúo \$24,00

Arroz Marinero

Arroz cocido en fondo especiado
con mariscos seleccionados
\$24,00

Risotto Quattro Formaggi

Arroz cremoso con vino blanco y
selección de quesos y especias
\$16,50

Risotto al Azafrán

Arroz cremoso perfumado con azafrán,
queso parmesano y camarones
\$18,50

Fideuá de Mariscos

Fideos cortos con mariscos
frescos en fumet de pescado
\$19,50

Bondiola de Cerdo

Carne de cerdo acompañada de
papas cremosas y especias
\$16,00

Lomo Fino a la Parrilla

Lomo fino sellado y servido sobre
arroz cremoso con tomates
\$17,50

Steak a la Pimienta

Lomo fino en salsa de pimienta negra
sobre cama de polenta cremosa
\$18,00

Pollo en Salsa Buena Mujer

Filetes de pollo en salsa de champiñones
y vino con cous cous especiado
\$15,00

Suprema al Tomillo y Romero

Pechuga de pollo marinada en limón y
romero, cocida al grill y acompañada
de vegetales a la parrilla
\$15,00

Salmón en Salsa de Alcaparras

Salmón con costra exterior a la plancha,
bañado en salsa de alcaparras
\$22,00

Pescado a la Vizcaína

Corvina o Róbalo a la plancha en salsa
de pimientos, cebolla y tomate \$19,50
Gratinado con Cangrejo/Pangora \$25,00

Langostinos Reventados o Salteados

Crujientes langostinos salteados con ajo,
cebolla y chimichurri de pimientos
\$19,50

Paella de Mariscos

Arroz tradicional español con camarones, calamares,
mejillones y almejas al punto en fumet de pescado
Individual \$20,00 / 2 personas \$30,50



SushiBar

Nigiris

Tradicional bocado japonés, compuesto de arroz sazonado moldeado a mano con mariscos frescos e ingredientes varios en su parte superior.

SHIROMI \$4 ⁷⁵ Pescado blanco	TAKO \$4 ⁷⁵ Pulpo
KANI \$4 ⁷⁵ Imitación de cangrejo	SAKE \$4 ⁷⁵ Salmón
AKAMI \$4 ⁷⁵ Atún rojo	MASAGO \$5 ⁵⁰ Huevas de pescado
EBI \$5 ²⁵ Langostino	

Temaki

Tradicionales conos de alga nori, rellenos de arroz, mariscos e ingredientes frescos.

AKAMI \$7 ²⁵ Atún rojo	SAKE \$8 ²⁵ Salmón
CALIFORNIA \$7 ²⁵ Cangrejo, aguacate y pepino	

Meibutsu

Selección de platos gourmet que combinan sabores tradicionales con presentaciones únicas.

KAZOKU SARADA \$9 ²⁵ Ensalada de la Casa: Kanikama, wakame, semillas de sésamo, salsa japonesa, togarachi, perfumadas en aceite ajonjolí y servidas en una corona de aguacate fresco	
TIRADITO DE SHIROMI \$15 ²⁵ Láminas de róbalo en salsa de ají amarillo semi-picante y pico de gallo	
AKAMI TATAKI \$15 ²⁵ Atún marinado en salsa ponzu, acompañado de hilo de arroz crocante y aguacate tatamado	
SASHIMI VARIADO \$16 ²⁵ Finas láminas de pescado.	

Rolls

Rollos de sushi de ingredientes frescos y variados se envuelven en un alga nori y arroz sazonado.

VEGAN CUCUMBER \$10 ²⁵ Vegetariano a base de pepino	
CALIFORNIA \$11 ²⁵ Cangrejo, aguacate, pepino y caviar	
SAKE MAKI \$12 ²⁵ Rollo de salmón	
TEKKA MAKI \$12 ²⁵	
PHILADELPHIA \$14 ²⁵ Salmón con queso crema	
SPICY TUNA \$14 ²⁵ Atún picante	
RAINBOW \$14 ²⁵ Variedad de pescados	
TAKO \$15 ²⁵ Ebi al vapor con espárrago, cubierto de caviar rojo y topi de pulpo en salsa de ají amarillo	
SPICY CRAB \$15 ²⁵ Ebi panko con aguacate, cubierto de negi y caviar rojo, con cangrejo semi-picante en salsa sriracha	
SHRIMP TEMPURA \$15 ²⁵ Camarón frito con un toque crujiente	
ACEVICHADO \$16 ²⁵ Rollo cubierto de akami; Relleno de kanikama panko y aguacate, en cremosa salsa acevichada, acompañado de hilo de camote crocante	
LEMON SALMON \$16 ²⁵ Rollo relleno de ebi crocante, queso crema y aguacate, cubierto de salmón fresco. Decorado con ralladura de limón en salsa de anguila.	
KANI CRUNCH \$16 ²⁵ Rollo cubierto de caviar naranja; Relleno de kanikama tempura, aguacate y salsa japonesa.	
PANKO ROLL \$16 ²⁵ Rollo crocante; Relleno de ebi, aguacate, queso crema y salsa de anguila.	



