

MANERO



Carta de Coctelería · Claudio Coello

CARTA DE COCTELERÍA

En Manero elevamos la coctelería a una forma de arte.
Nuestra carta refleja nuestra dedicación a la excelencia y la innovación sensorial en cada copa.

Nuestro equipo de mixólogos, verdaderos artesanos de sabores,
combina técnicas clásicas con visión contemporánea para crear experiencias memorables.
Trabajamos exclusivamente con destilados premium y productos frescos de la más alta calidad.

Los cócteles signature de Manero exploran territorios sensoriales únicos,
desde la intensidad de las especias caribeñas hasta la delicadeza de los aromas asiáticos.
Cada creación cuenta una historia, evocando sensaciones y momentos que trascienden lo ordinario.

Nuestra selección de destilados representa lo más selecto de cada categoría.
Desde tequilas artesanales exclusivos hasta whiskies de prestigiosas destilerías,
cada botella ha sido elegida por su carácter excepcional.

El equipo de Manero está a su disposición para guiarle en este viaje. Nuestros bartenders,
expertos conocedores de este mundo, le ayudarán a descubrir nuevas experiencias o a
redescubrir sus clásicos favoritos con nuestro distintivo toque.

Bienvenido a Manero, donde cada sorbo celebra los momentos que merecen ser recordados.

IMPORTANTE: Para la cena de Nochevieja, a partir de las 20h
los precios establecidos **incrementan un 25%**

Precios indicados en euros · IVA incluido
Prices in Euro · VAT included

MANERO



Carta de Coctelería · Claudio Coello

Aperitivos Manero · Appetisers Manero

Adonis	12
Vermouth rojo, vino de Jerez y aromático de naranja. Aperitivo vínico, aromático y cítrico.	
Manero Spritz	12
Vermut, Cava Manero Brut, un toque de ginebra y bitter. Refrescante y equilibrado, dulce y amargo.	
Campari Spritz	12
Campari y Cava Manero Brut. Refrescante y lleno de sabor.	
Aperol Spritz	14
Aperol y cava Manero. Clásico italiano, refrescante y aromático.	
Hugo Spritz	14
Licor St Germain macerado con tomillo y Cava Manero Brut. Aromas florales y suaves.	
Negroni Manero	14
Ginebra mediterránea, Campari, vermouth rojo. Clásico reinventado.	
Bloody Mary	14
Zumo de tomate, vodka, chile dulce, zumo de naranja y limón, vino de jerez, AOVE, sal y pimienta. Toques asiáticos y mediterráneos.	
Dry Martini	14
Ginebra y vermouth seco, aromático de limón. Clásico, seco y elegante.	

IMPORTANTE: Para la cena de Nochevieja, a partir de las 20h los precios establecidos **incrementan un 25%**

Precios indicados en euros · IVA incluido
Prices in Euro · VAT included

MANERO



Carta de Coctelería · Claudio Coello

Clásicos · Classics Manero

Margarita	14
Tequila, triple seco y zumo de lima. Cítrico, seco y equilibrado.	
Piña Colada	14
Ron blanco, zumo de piña, coco y lima. Dulce, cremoso y afrutado.	
Bellini	14
Vodka, licor y puré de melocotón, champagne Manero. Espumoso y elegante.	
Old Fashioned	14
Azúcar moreno, angostura, ron añejo o Bourbon y aromático de naranja. Intenso y clásico.	
Daikiri	14
Ron blanco, zumo de lima y sirope simple. Refrescante y simple.	
Moskow Mule	14
Vodka, zumo de lima, sirope simple y jengibre. Ácido y picante.	
Kyr Royal	14
Champagne Manero y crème de cassis. Aperitivo francés, dulce y espumoso.	
Espresso Martini	14
Vodka, licor de café, vainilla y café espresso. Dulce, amargo y espumoso.	
French 75	14
Ginebra, zumo de limón, sirope simple y burbujas. Refrescante y elegante.	
Cosmopolitan	16
Vodka triple seco, zumo de arándanos y lima. Cítrico y rosado.	

MANERO



Carta de Coctelería · Claudio Coello

Especiales Manero · Manero Specials

Zoombie Club	14
Ron jamaicano, ron filipino, fruta de la pasión, licor de melocotón, piña, lima, almendra y sirope. Dulce, cítrico y afrutado.	
Noche Brasileña	14
Cachaça, curaçao azul, lima, almendra, sirope simple y clara de huevo. Dulce, colorido y festivo.	
Gin Basil Smash	14
Ginebra, zumo de limón, sirope simple, romero y albahaca. Fresco y botánico.	
Red Fruit Collins	14
Ginebra, licor de flores, zumo de lima, frutos rojos. Cítrico, afrutado y antioxidante.	
Smoked Devil	14
Mezcal, crème de cassis, lima, miel de agave y jengibre. Ahumado y afrutado.	
Madrid de mis Amores	14
Ron, vermut de alcachofa, licor de casis, lima y tomillo. Dulce y amargo, inspirado en Madrid.	
La Violetera del Rastro	14
Ginebra, licor de violeta, lima. Floral y equilibrado.	
Señora María	14
Licor de vainilla, zumo de naranja, crema de leche y clara de huevo. Dulce, tipo postre.	
Atardecer en el Retiro	14
Ron añejo, brandy de albaricoque, miel, lima, piña y pimienta negra. Tropical y elegante.	
La Terreta	14
Brandy, cava, sirope de almendra, café espresso y amaro de angostura. Aromático y perfecto para sobremesa.	

Mocktails

Basil Smash	10
Ginebra sin alcohol, zumo de limón, sirope simple, romero y albahaca. Fresco y botánico.	
Mojito sin alcohol	10
Soda, hierbabuena, zumo de lima y sirope simple.	