

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

Appetisers Manero

Adonis	12
Red vermouth, sherry and orange aromatics. A wine-based aperitif with aromatic and citrus notes.	
Manero Spritz	12
Vermut, Cava Manero Brut, un toque de ginebra y bitter. Refrescante y equilibrado, dulce y amargo.	
Campari Spritz	12
Campari and Cava Manero Brut. Refreshing and full of flavour.	
Aperol Spritz	14
Aperol and Manero cava. An Italian classic, refreshing and aromatic.	
Hugo Spritz	14
St Germain liqueur macerated with thyme and Manero Brut Cava. Floral and smooth aromas.	
Negroni Manero	14
Mediterranean gin, Campari, red vermouth. A classic reinvented.	
Bloody Mary	14
Tomato juice, vodka, sweet chilli, orange and lemon juice, sherry, extra virgin olive oil, salt and pepper. Asian and Mediterranean touches.	
Dry Martini	14
Gin and dry vermouth, aromatic with lemon. Classic, dry and elegant.	

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

Classics Manero

Margarita	14
Tequila, triple sec and lime juice. Citrusy, dry and balanced.	
Piña Colada	14
White rum, pineapple juice, coconut and lime. Sweet, creamy and fruity.	
Bellini	14
Vodka, liqueur and peach purée, Manero champagne. Sparkling and elegant.	
Old Fashioned	14
Brown sugar, Angostura bitters, aged rum or bourbon, and orange flavouring. Intense and classic.	
Daikiri	14
White rum, lime juice and simple syrup. Refreshing and simple.	
Moskow Mule	14
Vodka, lime juice, simple syrup and ginger. Tart and spicy.	
Kyr Royal	14
Manero champagne and crème de cassis. A sweet and sparkling French aperitif.	
Espresso Martini	14
Vodka, coffee liqueur, vanilla and espresso coffee. Sweet, bitter and frothy.	
French 75	14
Gin, lemon juice, simple syrup and bubbles. Refreshing and elegant.	
Cosmopolitan	16
Triple sec vodka, cranberry juice and lime. Citrusy and pink.	

MANERO



Carta de Coctelería · Claudio Coello

Manero Specials

Zoombie Club	14
Jamaican rum, Filipino rum, passion fruit, peach liqueur, pineapple, lime, almond and syrup. Sweet, citrusy and fruity.	
Noche Brasileña	14
Cachaça, blue curaçao, lime, almond, simple syrup and egg white. Sweet, colourful and festive.	
Gin Basil Smash	14
Gin, lemon juice, simple syrup, rosemary and basil. Fresh and botanical.	
Red Fruit Collins	14
Gin, flower liqueur, lime juice, red berries. Citrusy, fruity and antioxidant.	
Smoked Devil	14
Mezcal, crème de cassis, lime, agave honey and ginger. Smoky and fruity.	
Madrid de mis Amores	14
Rum, artichoke vermouth, blackcurrant liqueur, lime and thyme. Sweet and bitter, inspired by Madrid.	
La Violetera del Rastro	14
Gin, violet liqueur, lime. Floral and balanced.	
Señora María	14
Vanilla liqueur, orange juice, cream and egg white. Sweet, dessert-like.	
Atardecer en el Retiro	14
Aged rum, apricot brandy, honey, lime, pineapple and black pepper. Tropical and elegant.	
La Terreta	14
Brandy, cava, almond syrup, espresso coffee and Angostura bitters. Aromatic and perfect for after dinner.	

Mocktails

Basil Smash	10
Non-alcoholic gin, lemon juice, simple syrup, rosemary and basil. Fresh and botanical.	
Non-alcoholic mojito	10
Soda, mint, lime juice and simple syrup.	

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