

Manila

Urban-Grill



C/ Andr6meda, 42 · 28938
M6stoles (Madrid)



91 262 10 78



Manila.urbangrill



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS SECOS



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS





























ALTRAMUCES













MOLUCOS

Desde el 1 de enero de 2023 es obligatorio el cobro de los recipientes de plástico de un solo uso.
Las bolsas de plástico se cobrarán según el precio fijado según el Real Decreto 293/2018 de 18 de mayo, sobre reducción de consumo de bolsas de plástico.
Advertencia de alérgenos: Por favor, consulte con nuestro personal sobre cualquier alergia alimentaria antes de hacer su pedido.













PLATOS PARA DISFRUTAR Y COMPARTIR

- Brutales anchoas del cantábrico con pan tostado y salmorejo.....   19,50 €
- Cremosa ensaladilla con gambones y huevas de trucha ahumada.....    13,00 €
- Jamón ibérico de cebo 17,00 €
- Milhojas de mousse de foie y manzana reineta con gratén de queso de cabra y oporto reducido.....    17,00 €
- Croquetas. (Preguntar el sabor de hoy).....    10,00 €
- Tabla de quesos variados, membrillo y vinagreta de frutos secos.....   18,00 €
- Gyozas de cochinilla fritas con mermelada de tomate especiada.....  10,00 €
- Gyozas de langostinos y agridulce casera.....    10,00 €
- Las bravas de **Manila** 9,00 €
- Flores de alcachofas confitadas con jamón y huevo a baja temperatura.....  16,00 €
- Oreja de cerdo caramelizada con salsa hoisin y parmentier de pimentón.....   12,00 €
- Lasaña de carrilleras gratinadas estilo de la abuela (10 minutos de gratinado).....    17,00 €
- Carpaccio de atún en focaccia con crema agria y rúcula.....    14,50 €














ENTRE PANES

- Hamburguesa estilo **Manila** con queso ahumado y bacon crujiente.....    13,50 €
- Tacos de rabo de toro en salsa **Manila** y picada de tomate y cebolla.....   12,80 €
- Bao de tinta relleno con gambón y kimchee.....    12,50 €
- Bao de costillas confitadas con crema cheddar y pepinillos.....   12,50 €







DE LA TIERRA

- Aguacate a la brasa con tartar de tomate, salmón ahumado y alioli de ajo tostado.....   13,50 €
- Risotto de boletus con huevo poché y trufa en lascas.....   15,50 €
- Ensalada de piña y gambones con perlitas de mango.....  12,50 €
- Ensalada de queso cabra gratinado y frutos secos.....   12,50 €
- Ensalada **Manila** con pollo a la brasa.....    12,50 €
- Burrata cremosa con tomate seco al aceite de albahaca y virutas de pistacho.....   14,00 €





















DE LA MAR

- Tatakí de salmón con crujiente de maíz     17,00 €
- Chipirones salteados con tinta agri dulce y cama de verduras     17,00 €
- Pulpo en 2 cocciones, patatas salteada con pimentón 20,00 €
- Tartar de atún, guacamole y tomate    16,00 €
- Zamburiñas al carbón flameadas con mahonesa de ajo negro   16,00 €

CARNES

- Cachopo de ternera con cecina y queso de cabra   27,00 €
- Lomo bajo de vaca trinchado 18,00 €
- Solomillo de vacuno con escalope de foie y puré de manzana reineta con oporto 19,50 €
- Entraña de ternera a la brasa con chimichurri 17,50 €
- Salteado de pollo teriyaki con verduras y anacardos   15,00 €
- Canelones gratinados de rabo estofado al vino tinto   14,50 €
- Chuletón de vaca vieja para dos personas 42,00 €

POSTRES

- Tarta de queso casera     6,50 €
- Carpaccio de piña caramelizada con helado de mango 6,50 €
- Brownie      6,50 €
- Tarta pistacho y chocolate      6,50 €
- Torrija de pan brioche con helado y ralladura de lima    6,50 €
- Tarta de chocolate de toblerone (sin gluten)    6,00 €

COCTELERÍA

MOJITO 6,50 €

• Original • Sabores (sabor puré deseado: fresa, maracuyá, mango, melón, manzana, frambuesa) • Sin alcohol

Ron, Azúcar, Hierbabuena, Lima, Sabor puré, Soda lima limón

NO-JITO 7,00 €

• Prueba algo diferente (low alcohol). Limoncello limoncé, Azúcar, Hierbabuena, Lima, Sirope mandarina, Cerveza

DAIQUIRI SPICED 7,00 €

• Daiquiri con un toque especiado no te quedes sin probarlo

• Original/ Sabores. Ron santaren, Sweet&Sour, Lima, (Fresa/Maracuyá)

BLU COLADA 7,00 €

• Nuestra piña colada 2.0 pruébala • Con/ Sin alcohol. Ron, Puré coco, Puré piña, Crema limoncé, Zumo piña, Curaçao

MOSCOW 2.0 7,00 €

• Versión mosco mule. Vodka, Puré Mango picante, Zumo lima, Ginger beer

MOAI 7,00 €

• Coctel tiki para amantes de lo exótico. Amaro limoncé, Puré maracuyá, Falernum, Zumo naranja, Zumo limón, Ginger Ale

VERDE QUE TE QUIERO VERDE 7,00 €

• La manzana de las tentaciones. Gin, Limoncello limoncé, Zumo limón, Sirope manzana verde, Soda lima limón

SUNSET IN MANILA 7,00 €

Ron Santaren, Puré melocotón, Puré melón, Zumo limón, Zumo naranja

MANILA SI, TE ATREVES? 6,50 €

Gin, Puré maracuyá, Puré melón, Zumo limón, Zumo piña, Curaçao

CAMA ROSAS 7,00 €

Jagüer, Zumo limón, Sirope frambuesa, Sirope de chicle, arandanos

MOJITO JAGÜER 7,00 €

AMOR MANILA 7,00 €

Tequila, Tequila fresa, Coco, Chicle, arandanos o Granadina

DAIQUIRI SPICED 7,00 €

Mango picante

CAIPIRIÑA 6,50 €

Caçhaca, Sweet&Sour, Lima

SWEET MANILA 6,50 €

• El mango lo peta. Mango, Chicle, Peta Zeta

CAIPIROSCA 7,00

• Vodka

BUBA BUUH 6,50 €

• Coctel sin alcohol. Puré fresa, Sirope chicle, Limón, Zumo piña, Soda

SIN FRANCISCO 6,50 €

• Coctel sin alcohol. Zumo naranja, Puré mango, Sirope sandía, Limón, Soda

RIOJA

| | |
|--|---------|
| • Lagrimas de María, Rioja Alavesa | 16,00 € |
| • Ramón Bilbao (Crianza) | 17,00 € |
| • D-12, Edición limitada (Crianza)..... | 17,00 € |
| • 7 metros (Crianza) | 17,00 € |
| • Finca Carbonera 875 m (Crianza) | 17,00 € |
| • Marqués de Vargas (Reserva) | 19,50 € |
| • Ramón Bilbao (Viñedos de altura) | 22,00 € |

RIBERA

| | |
|--------------------------------------|---------|
| • Tamaral (Roble) | 16,00 € |
| • Semele (Crianza) | 17,00 € |
| • Malaspulgas (Crianza)..... | 17,00 € |
| • Icaro (Crianza) | 17,00 € |
| • Irreverente (Crianza) | 17,00 € |
| • Tamaral (Crianza) | 17,00 € |
| • Finca Resalso | 18,00 € |
| • Conde San Cristóbal (Crianza)..... | 19,00 € |
| • Carmelo Rodero..... | 35,00 € |
| • Matarromera..... | 30,00 € |
| • Bosque de Matasnos..... | 40,00 € |
| • Malleolus | 45,00 € |
| • Emilio Moro..... | 31,00 € |

OTRAS DENOMINACIONES

| | |
|--|---------|
| • Madrid. 88 Uvas (Roble) | 15,00 € |
| • Toro. Piedra (Roble) | 16,00 € |
| • Toro. Piedra prohibida (Garnacha) | 17,00 € |
| • Utiel. Generación 1 (Roble) | 16,00 € |
| • Bierzo. Pétalos (Roble) | 27,00 € |

BLANCOS

| | |
|-------------------------------------|---------|
| • Dulce María (Semidulce) | 15,00 € |
| • Malaspulgas (Rueda) | 15,00 € |
| • Tirabeque (Godello) | 15,00 € |
| • Otazu (Chardonnay) | 17,00 € |
| • La Carmina (Albariño) | 16,00 € |
| • Pazo de San Mauro (Albariño)..... | 19,00 € |
| • Mar de Frades (Albariño) | 23,00 € |