

El Mandil de Maravillas

Nuestros clasicos Our classics	Tapa	Plato	Maravillas del corral ..From the yard	Tapa	Plato
Torreznos castellanos <i>Small pieces of pork. Crunchy on the outside and tender on the inside</i>	-	6 €	Huevos rotos con jamón Ibérico <i>Broken eggs with iberian cured ham</i>	5,5 €	13,5 €
Pisto manchego <i>Pisto manchego with fried egg</i>	3,9 €	10,5	Huevos rotos con gambones al ajillo <i>Broken eggs with garlic shrimps</i>	5,5 €	11,5 €
Croquetas de jamón Ibérico <i>Iberian ham croquettes</i>	3,2 €	9 €	Huevos rotos con chistorra y pimientos del padrón <i>Broken eggs with chistorra and green peppers</i>	-	10 €
Patatas bravas <i>Spicy potatoes</i>	-	4,9 €	Tortilla de patata recién hecha <i>Freshly prepared spanish omelette</i>	-	7,5 €
Migas manchegas con huevo frito <i>Migas with fried egg</i>	4,9 €	9 €	Tortilla de alcachofas <i>Special Artichokes omelette</i>	-	9,0 €
Maravillas de la huerta Tapas and larger portions from the garden			Maravillas de la granja ..from the farm		
Ensalada de mozzarella, tomate y aceituna negra al aceite de albahaca <i>Salad of rose tomato, mozzarella, black olives and basil oil</i>	6 €	13,5 €	Lasaña casera de ternera <i>Beef Lasagne, Very tender</i>	-	13 €
Barquitas de endivias con pimientos asados, bonito y vinagreta de cebollino <i>Endives with roasted peepers, tuna and spring onions vinagrette</i>	5,5 €	11 €	Lagrimitas de pollo crujientes con salsa de mostaza y miel <i>Crispy chicken nuggets with honey mustard sauce</i>	4,9€	9,5 €
Salmorejo Cordobés con huevo cocido y virutas de jamón Ibérico <i>Salmorejo from Cordoba with Iberian cured ham shavings and boiled egg</i>	3,9 €	-	Entrecot a la parrilla (350grs) con guarnición <i>Sirloin beef steak with fried fries and peepers</i>	-	17 €
Berenjenas crujientes con miel de caña <i>Aubergin fingers with cane honey</i>	4,9 €	8,5 €	Carrillera Ibérica con parmentier de patata <i>Iberian carrillera in red wine with potato parmentier</i>	4,9 €	14 €
Risotto de boletus edulis con cecina de León <i>Boletus risotto</i>	-	16 €	Hamburguesa de 250grs con cebolla, caramelizada, lechuga, tomate y bacon crujiente <i>Beef Burger with caramelized onion, lettuce, tomato and crispy bacon</i>	-	11 €
Parrilada de frutas y verduras <i>Grilled vegetables and fruits</i>	-	12 €			
Maravillas del mar Tapas and larger portions from the sea			VINOS		
Ceviche de gambones <i>Shrimps ceviche</i>	5,2 €	-	TINTOS	COPA	BOT
Ensaladilla de gambas <i>Schrimps salad</i>	4,9 €	8,5 €	Apricus D.O Ribera del Duero. (Tempranillo)	2,6 €	15 €
Dados de atún rojo al teriyaki con algas wakame y sésamo <i>Red tuna dices with teriyaki and wakame</i>	-	8,5 €	Campustauru D.O Ribera del Duero. (Tempranillo)	2,6 €	16 €
Chopitos a la andaluza <i>Andalusian style chopitos (small cuttlefishs)</i>	-	10,5 €	Lagar de Eizaga D.O Rioja. (Tempranillo)	2,5 €	15 €
Cazón en adobo <i>Marinated dogfish</i>	-	8,5 €	Sierra Cantabria D.O Rioja. (Tempranillo)	-	17 €
Calamares a la andaluza <i>Fried squid</i>	-	10,5 €	Hacienda Lopez de Haro .D.O Rioja. (Tempranillo, Garnacha y Graciano)	2,5 €	15 €
Chipirones con cebolla caramelizada en su tinta <i>Cuttlefish with caramelized onion in their own ink</i>	5 €	15 €	Habla del silencio VT Extremadura. (Tempranillo, Syrah)	-	18 €
Arroz negro con calamares <i>Black rice with squids</i>	-	14 €	Juan Gil 12 meses D.O Jumilla. (Monastrell)	-	18 €
			Celeste D.O Ribera del Duero (Tempranillo)	-	15,5 €
			La planta D.O Ribera del Duero (Tempranillo)	-	15 €
			Valtoñar D.O Ribera del Duero (Tempranillo, Merlot)	2,5 €	15 €
			Honoro vera D.O Calatayud (Garnacha)	2,75 €	15 €
			BLANCOS		
			Tramoya D.O Rueda Verdejo	2,5 €	15 €
			Blanquito D.O Rias Baixas Albariño	2,75 €	16 €
			Descomunal D.O Rueda verdejo	2,5 €	14 €
			ROSADO		
			Homenaje D.O Navarra	2,5 €	14 €