

CAMPARI BAR MANERO

CAMPARI BAR MANERO is a unique cocktail experience that fuses Italian aperitivo sophistication with the warmth and vibrancy of Spanish culture.

This innovative concept is the result of a collaboration between the iconic Italian brand CAMPARI and the renowned Spanish restaurant chain MANERO.

At CAMPARI BAR MANERO, the Milanese aperitivo tradition is reinvented with an Iberian twist, creating an atmosphere where Italian elegance meets Spanish passion.

Our carefully crafted cocktails pay homage to Italian classics while incorporating ingredients and techniques that reflect the gastronomic richness of Spain.

The space evokes the atmosphere of a Milanese bar with the coziness of a Spanish tavern, offering a welcoming and sophisticated environment.

The drinks menu, centred on CAMPARI-based creations, is complemented by a selection of tapas and pintxos that fuse the culinary traditions of both countries.

CAMPARI BAR MANERO is not just a place to drink, but a complete social experience that celebrates the art of living well, the Italian ‘dolce far niente’ and the Spanish ‘vivir la vida’. It is the perfect destination for those looking to discover new flavours, enjoy good company and immerse themselves in an atmosphere that combines the best of two cultures passionate about the good life.



el

MANERO SPRITZ

Our exclusive take on the Italian aperitivo
Artisanal Manero Vermouth, selected bitter, cava and a hint of citrus.
The perfect balance between tradition and creativity.



CAMPARI

BAR

MANERO

CAVIAR & CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

Champagne Manero

Ruinart Blanc de Blancs

Dom Pérignon Vintage 2015



10 55

200

350

CAVIAR OSCIETRA GOLDEN

Caviar 20gr

Caviar 50gr

Caviar 100gr

55

145

290

MANERO CAVIAR & CHAMPAGNE EXPERIENCES

CLASSIC

Champagne Manero

Caviar 20gr

95

PREMIUM

Ruinart Blanc de Blancs

Caviar 20gr

225

LUXURY

Dom Pérignon Vintage 2015

Caviar 20gr

365



CAMPARI

BAR

MANERO

SNACKS & SMALL BITES · ALGO PARA PICAR

TAPAS & ARTISANAL PRESERVES · TAPAS Y CONSERVAS

Gilda	5
<i>Gilda Manero</i>	
Manero “Spanish” Potato Salad	10
<i>Ensaladilla Manero</i>	
Pickled Mussels	12
<i>Mejillones en escabeche Manero</i>	
Razor Clams in Olive Oil	14
<i>Navajas en aceite de oliva Manero</i>	
Anchovies in Vinegar	16
<i>Boquerones en vinagre Manero</i>	
Cockles in brine	18
<i>Berberechos Manero</i>	
Cheese board “Manero” Selection	19
<i>Tabla de quesos - Selección Manero</i>	
Cured beef with parmesan	19
<i>Cecina de Buey con parmesano</i>	
Selection of tomatoes with tuna belly	20
<i>Selección de tomates con ventresca de atún</i>	
Iberian Charcuterie Board - Maldonado Selection	22
<i>Tabla de ibéricos Manero - Maldonado</i>	
Acorn-Fed Iberian Ham - Maldonado Selection	26
<i>Jamón ibérico bellota Manero - Maldonado</i>	

CAMPARI

BAR

MANERO

SNACKS & SMALL BITES · ALGO PARA PICAR

BIKINIS MANERO

Bikini Mixto

The classic York ham and cheese.

El clásico de york y queso.

10

Carles Abellán's Bikini

Iberian Ham, Fresh Mozzarella & Truffle

Jamón ibérico, mozzarella fresca y trufa

16

Pastrami Bikini

Beef pastrami, mozzarella and pickles.

Pastrami de ternera, mozzarella y pepinillo.

16

Pesto Bikini

Wild asparagus, pesto sauce and Parmesan cheese.

Espárragos trigueros, pesto y parmesano.

16

DESSERTS · POSTRES

Manero Affogato

Affogato Manero

8

Manero Mille-feuille with Vanilla Ice Cream

Milhoja Manero con helado de vainilla

10

CAMPARI

BAR

MANERO

DRINKS · BEBIDAS

WINES · VINOS

		
<i>Manero Rioja Red Wine</i>	8	39
<i>Manero Ribera Red Wine</i>	8	39
<i>Manero Rueda White Wine</i>	8	39
<i>Manero Godello White Wine</i>	8	39
<i>Manero Rosé</i>	8	39

CAVA & CHAMPAGNE

<i>Cava Manero</i>	8	39
<i>Champagne Manero</i>	10	55
<i>Champagne Ruinart Blanc de Blancs</i>		200
<i>Dom Pérignon Vintage 2015</i>		350

BEERS, WATERS & SOFT DRINKS · CERVEZAS, AGUAS Y REFRESCOS

<i>Draft Beer · Caña</i>	6
<i>Double Draft Beer · Caña doble</i>	8
<i>Manero Beer</i>	6
<i>Alhambra 1925 Beer</i>	6
<i>Alcohol free Beer</i>	6
<i>Gluten free Beer</i>	6
<i>Soft Drinks · Refrescos</i>	6
<i>Solán de Cabras Water 50cl</i>	6
<i>Solán de Cabras Sparkling Water 33cl</i>	6

SANGRIA & APERITIFS · SANGRÍA Y APERITIVOS

<i>Cava Sangria</i>	6
<i>Classic Sangria</i>	6
<i>Vermouth Cinzano 1757</i>	6

KOMBUCHA

<i>Red Berry Kombucha</i>	6
<i>Green Tea Kombucha</i>	6

CAMPARI

BAR

MANERO

SPRITZ COCKTAILS

APEROL SPRITZ

18

The quintessential Italian aperitif. Perfect blend of Aperol, prosecco and a touch of soda.

El aperitivo italiano por excelencia. Mezcla perfecta de Aperol, prosecco y un toque de soda.

HUGO SPRITZ

18

An aromatic and floral interpretation of the traditional Spritz combining cava, elderflower liqueur, fresh mint and lemon.

Una interpretación aromática y floral del Spritz tradicional que combina cava, licor de flor de saúco, menta fresca y limón.

CYNAR SPRITZ

18

Bold variation that replaces Aperol with Cynar, an artichoke liqueur with a deeper bitter profile.

Variación audaz que sustituye el Aperol por Cynar, licor de alcachofa con un perfil amargo más profundo.

CAMPARI SPRITZ

18

A more intense and bitter version of the classic Spritz using Campari as a base, a more robust profile with deep herbal notes and an untamed character.

Versión más intensa y amarga del clásico Spritz que utiliza Campari como base. Un perfil más robusto con notas herbales profundas y un carácter indómito.

MANERO SPRITZ

18

Our unique interpretation of the Italian aperitif. Handcrafted Manero Vermouth, bitterselected, cava and a touch of citrus.

Nuestra interpretación exclusiva del aperitivo italiano. Vermut Manero artesanal, bitter seleccionado, cava y un toque de cítricos.

AMONTILLADO SPRITZ

18

A Mediterranean fusion that incorporates Amontillado Jerez into the Spritz formula.

Fusión mediterránea que incorpora amontillado jerezano a la fórmula del Spritz.

SELECT SPRITZ

18

Using Select, a cult Venetian aperitif, this Spritz offers a more balanced and aromatic profile, with notes of juniper and vanilla complementing its characteristic astringency.

Utilizando Select, aperitivo veneciano de culto, este Spritz ofrece un perfil más equilibrado y aromático, con notas de enebro y vainilla que complementan su amargor característico.

CAMPARI

BAR

MANERO

CLASSIC APPETISERS

CAMPARI SODA

18

A Milanese classic since 1932. Simplicity at its best: Campari with soda.

Un clásico milanés desde 1932. La simplicidad en su máxima expresión: Campari con soda.

CAMPARI TONIC

18

A refreshing variation where the astringency of the Campari finds a perfect counterpoint to the herbal notes of the tonic.

Variación refrescante donde el amargor del Campari encuentra un contrapunto perfecto en las notas herbales de la tónica.

CAMPARI ORANGE

18

The natural sweetness and acidity of the orange juice beautifully balances the sharpness of the Campari.

El dulzor natural y la acidez del zumo de naranja equilibran maravillosamente el amargor del Campari.

NEGRONI CLÁSICO

18

Created in 1919 by Count Negroni in Florence. Perfect balance between the intensity of Campari, the botanical notes of gin and the sweetness of red vermouth.

Creado en 1919 por el Conde Negroni en Florencia. Equilibrio perfecto entre el amargor del Campari, las notas botánicas de la ginebra y la dulzura del vermut rojo.

MILANO - TORINO

18

The forerunner of the Negroni and Americano, this historic cocktail combines Campari (from Milan) and red vermouth (from Turin).

Precursor del Negroni y el Americano, este cóctel histórico combina Campari (de Milán) y vermut rojo (de Turín).

AMERICANO

18

Centennial cocktail that adds soda to the Milano-Torino, creating a more refreshing and less alcoholic version.

Cóctel centenario que añade soda al Milano-Torino, creando una versión más refrescante y menos alcohólica.

SBAGLIATO

18

Born of a happy 'mistake' at Bar Basso in Milan, it replaces the gin in the Negroni with prosecco.

Nacido de un "error" feliz en el Bar Basso de Milán, sustituye la ginebra del Negroni por prosecco.

CAMPARI

BAR

MANERO

BITTER COCKTAILS

CHURCHILL

18

Inspired by the British statesman's preferences, this cocktail fuses Campari with beer.

Inspirado en las preferencias del estadista británico, este cóctel fusiona Campari con cerveza.

MI-MA

18

Milano-Manero pays homage to the Lombard capital with the fusion of Campari and Vermouth Cinzano 1757.

El Milano-Manero rinde homenaje a la capital lombarda con la fusión de Campari y Vermut Cinzano 1757.

NEGRONI MANERO

18

Our exclusive version of the classic. Green tea infused gin, Campari and rossose vermouth.

Nuestra versión exclusiva del clásico. Ginebra infusionada en té verde, Campari y vermut rosso.

NEGRONI AFFUMICATO

18

A smoky interpretation that substitutes mezcal for gin, adding depth and an earthy character that complements and transforms the bitterness of the Campari and the complexity of the Cinzano 1757 vermouth.

Interpretación ahumada que sustituye la ginebra por mezcal, aportando profundidad y un carácter terroso que complementa y transforma el amargor del Campari y la complejidad del vermut Cinzano 1757.

BOULEVARPIER

18

Created in Paris in the 1920s, this 'Whiskey Negroni' combines Maker's Mark bourbon, Campari and Cinzano 1757.

Creado en París durante los años 20, este "Negroni de whiskey" combina Maker's Mark bourbon, Campari y Cinzano 1757.

GARIBOLDI

18

Campari and freshly squeezed orange juice create a perfect marriage of bitterness and citrus honeyed touch.

Campari y zumo de naranja recién exprimido crean un matrimonio perfecto entre amargor y dulzor cítrico.

BITTER SWEET SYMPHONY

18

A harmonious composition where Campari, ginger ale, lime juice and a touch of maple syrup create a multi-sensory experience.

Una composición armoniosa donde Campari, ginger ale, zumo de lima y un toque de sirope de arce crean una experiencia multisensorial.

CAMPARI

BAR

MANERO

CLASSIC COCKTAILS

DRY MARTINI

18

The cocktail of elegance par excellence. Premium gin and a touch of dry vermouth.

El cóctel de la elegancia por excelencia. Ginebra premium y un toque de vermut seco.

MOSCOW MULE

18

Refreshing combination of vodka, ginger beer and lime juice.

Combinación refrescante de vodka, cerveza de jengibre y zumo de lima.

KIR ROYAL

18

French sophistication in a flute glass. Crème de cassis topped with champagne.

Sofisticación francesa en copa de flauta. Crema de cassis coronada con champagne.

MARGARITA

18

The quintessential Mexican ambassador. Tequila, triple sec and freshly squeezed lime juice.

El embajador mexicano por excelencia. Tequila, triple sec y zumo de lima recién exprimido.

PIÑA COLADA

18

Rum, coconut cream and pineapple juice merge into a tropical, creamy and refreshing experience.

Ron, crema de coco y zumo de piña se fusionan en una experiencia tropical, cremosa y refrescante.

MOJITO

18

Cuban classic that combines rum, lime, sugar, mint and soda.

Clásico cubano que combina ron, lima, azúcar, hierbabuena y soda.

MOJITO ASIÁTICO

18

An exotic reinterpretation that replaces rum with sake and lime with kumquat.

Reinterpretación exótica que sustituye el ron por sake y la lima por kumquat.

CAMPARI

BAR

MANERO

CLASSIC COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI

18

Stimulating combination of vodka, coffee liqueur, vanilla and freshly brewed espresso. Aromatic, sweet and vanilla notes with a characteristic frothy texture.

Estimulante combinación de vodka, licor de café, vainilla y espresso recién hecho. Notas amargas, dulces y avainilladas con una textura espumosa característica.

BLOODY MARY

18

A punchy morning cocktail that fuses vodka with tomato juice and a symphony of spices - complex, flavoursome and comforting.

Contundente cóctel matutino que fusiona vodka con zumo de tomate y una sinfonía de especias. Complejo, sabroso y reconfortante.

COSMOPOLITAN

18

Icon of the 1990s combining vodka, Cointreau, cranberry and lime. Elegant, refreshing and with a balanced profile between sweetness and acidity.

Icono de los años 90 que combina vodka, Cointreau, arándano y lima. Elegante, refrescante y con un perfil equilibrado entre dulzor y acidez.

CAMPARI

BAR

MANERO

SIGNATURE COCKTAILS

SOLE DI SICILIA

18

Campari, Luxardo, almond and grapefruit soda create a refreshing, intense and subtly sweet experience.
Campari, Luxardo, almendra y soda de pomelo crean una experiencia refrescante, amarga y sutilmente dulce.

RITMO VERDE

18

Herbal reinterpretation of the Negroni incorporating fresh basil.
Reinterpretación herbácea del Negroni que incorpora albahaca fresca.

SBAGLIO DI MELE

18

The bubbly apple brings a subtle acidity that beautifully complements the bitter base of the Campari and the complexity of the 1757 vermouth.
La manzana burbujeante aporta una acidez sutil que complementa maravillosamente la base amarga del Campari y la complejidad del vermut 1757.

DAOIZ Y VELARPE

18

In honour of the Lions the Congress of the Parliament, this cocktail combines the robustness of Campari with orange-infused gin and walnut liqueur.
En honor a los Leones del Congreso, este cóctel combina la robustez del Campari con ginebra infusionada en naranja y licor de nuez.

ROSSO SELVAGGIO

18

Campari in harmony with wild raspberries and kumquat.
Campari en armonía con frambuesas silvestres y kumquat.

FLOR D'AMARO

18

Elegant balance between the intensity of Campari, the smoothness of white vermouth and the floral notes of elderflower liqueur.
Elegante equilibrio entre la intensidad del Campari, la suavidad del vermut blanco y las notas florales del licor de saúco.

CAMPARI

BAR

MANERO

SIGNATURE COCKTAILS

DOLCE VITA

18

A celebration of the Italian sweet life. Campari intertwines with raspberry, elderflower and lime.

Celebración de la vida dulce italiana. El Campari se entrelaza con frambuesa, flor de saúco y lima.

BUTTERY BOULEVARD

18

Bold fusion combining butter and sesame infused bourbon, Campari and Vinzano 1757 vermouth.

Audaz fusión que combina bourbon infusionado con mantequilla y sésamo, Campari y vermut Cinzano 1757.

BITTER FASHIONED

18

A reinterpretation of the classic Old Fashioned using Campari as a base, the herbal and citrus notes create a cocktail that is paradoxically complex and simple, bitter and subtle.

Reinterpretación del clásico Old Fashioned utilizando Campari como base. Los toques herbáceos y cítricos crean un cóctel paradójicamente complejo y sencillo, amargo y sutil.

CAMPARI

BAR

MANERO

MOCKTAILS

SHIRLEY TEMPLE

18

The quintessential classic mocktail. Ginger ale, grenadine and a maraschino cherry create a sweet and refreshing experience.

El mocktail clásico por excelencia. Ginger ale, granadina y una cereza marrasquino crean una experiencia dulce y refrescante.

PURE PEACH

18

Starring peach, this mocktail balances fruity, fresh and slightly sweet notes.

Protagonizado por el melocotón, este mocktail equilibra notas frutales, frescas y ligeramente dulces.

RUBÍ FIZZ

18

Elegant mocktail characterised by its vibrant ruby colour and light, frothy texture.

Mocktail elegante caracterizado por su vibrante color rubí y su textura ligera y espumosa.

GARDEN SPRITZ

18

A stroll through the garden in the form of a cocktail. Cucumber, basil, lime and soda create a vegetal, aromatic and extremely refreshing experience.

Un paseo por el huerto en forma de cóctel. Pepino, albahaca, lima y soda crean una experiencia vegetal, aromática y extremadamente refrescante.

SICILIAN SUNSET

18

Inspired by Mediterranean sunsets, it combines Sicilian citrus, aromatic herbs and a touch of honey. Refreshing, balanced and visually spectacular.

Inspirado en los atardeceres mediterráneos, combina cítricos sicilianos, hierbas aromáticas y un toque de miel. Refrescante, equilibrado y visualmente espectacular.

CAMPARI

BAR

MANERO

SPIRITS · DESTILADOS

TEQUILAS & MEZCALS

TEQUILA BLANCO / SILVER

	 4cl	 6cl	 70cl
<i>Sierra Plata</i>	10	20	280
<i>Patrón Blanco/Silver</i>	15	30	450
<i>7 Leguas Blanco</i>	20	35	500
<i>Caballito Cerrero Blanco</i>	20	35	500
<i>Clase Azul Plata</i>	20	35	600

TEQUILA REPOSADO

<i>1800 Reposado</i>	15	30	450
<i>Patrón Reposado</i>	20	35	500
<i>Maestro Dobel Diamante Reposado</i>	20	35	500
<i>Cincoro Reposado</i>	20	34	580
<i>Clase Azul Reposado</i>	25	45	700

TEQUILA AÑEJO Y EXTRA AÑEJO

<i>Patrón Añejo</i>	20	35	500
<i>Don Julio 1942</i>	22	40	700

TEQUILA CRISTALINO

<i>1800 Cristalino</i>	20	35	500
<i>Don Julio 70</i>	20	35	500
<i>Maestro Dobel 50 Cristalino</i>	25	45	700
<i>Patrón El Cielo</i>	25	45	700

SPIRITS · DESTILADOS

TEQUILAS & MEZCALS

SPECIAL TEQUILA

Casa Dragones Joven

		
20	34	580

MEZCAL

Mezcal Black Cobra

12	22	300
----	----	-----

Mezcal Bruxo X

12	24	350
----	----	-----

Mezcal Amores

15	30	450
----	----	-----

Mezcal Clase Azul Durango

1.100

Mezcal Clase Azul Caballero

1.200

CAMPARI

BAR

MANERO

SPIRITS · DESTILADOS

GIN · GINEBRA

CLASSIC GIN

	 4cl	 6cl	 70cl
<i>Bombay Dry</i>	9	18	250
<i>Alkkemist</i>	9	18	250
<i>Tanqueray</i>	9	18	250
<i>Beefeater</i>	9	18	250
<i>Seagrams</i>	9	18	250
<i>Seagrams 0,0</i>	9	18	250

PREMIUM GIN

<i>Tanqueray Rangpur</i>	10	20	280
<i>Bombay Sapphire</i>	10	20	280
<i>Bulldog London Dry Gin</i>	10	20	280
<i>Martin Millers</i>	12	22	300
<i>Roku Select Edition</i>	12	22	300
<i>Bombay Presse</i>	12	22	300
<i>Nordes</i>	12	22	300
<i>Brockmans</i>	12	22	300
<i>Hendrick's</i>	12	24	350
<i>Gvine Floraison</i>	12	24	350
<i>Monkey 47</i>	15	30	450

CAMPARI

BAR

MANERO

SPIRITS · DESTILADOS

VODKA

STANDARD VODKA

	 4cl	 6cl	 70cl
<i>Skyy</i>	9	18	250
<i>Unkkoded</i>	9	18	250
<i>Absolut</i>	9	18	250

PREMIUM VODKA

<i>Belvedere Organic</i>	12	22	300
<i>Grey Goose Original</i>	15	30	450
<i>Grey Goose La Poire</i>	15	30	450
<i>Grey Goose Essences Sandia/Albahaca</i>	15	30	450
<i>Grey Goose Le Citron</i>	15	30	450
<i>Beluga Noble</i>	15	30	450

ULTRA PREMIUM VODKA

<i>Beluga Gold Line</i>	20	35	600
<i>Belvedere 10</i>	25	45	600
<i>Grey Goose Altius</i>	25	45	700

CAMPARI

BAR

MANERO

SPIRITS · DESTILADOS

RUM · RON

STANDARD RUM

	 4cl	 6cl	 70cl
<i>Brugal Añejo</i>	9	18	250
<i>Santa Teresa Gran Reserva</i>	9	18	250
<i>Bacardi Carta Blanca</i>	10	20	280
<i>Barceló Imperial</i>	12	22	300

PREMIUM RUM

<i>Havana Club 7 Años</i>	12	22	300
<i>Matusalem 15 Años</i>	12	24	350
<i>Diplomático Reserva Exclusiva</i>	15	28	420
<i>Brugal 1888</i>	15	28	420
<i>Santa Teresa 1796</i>	15	30	450
<i>Zacapa 23</i>	20	35	500

ULTRA PREMIUM RUM

<i>Zacapa XO</i>	22	40	650
------------------	----	----	-----

CAMPARI
BAR
MANERO

SPIRITS · DESTILADOS

BRANDY & COGNAC

BRANDY

Carlos I

 4cl	 6cl	 70cl
12	24	350

COGNAC

Hennessy VS

12	24	350
----	----	-----

Rémy Martin VSOP

15	30	450
----	----	-----

Courvoisier XO

20	35	550
----	----	-----

Hennessy XO

25	45	700
----	----	-----

CAMPARI

BAR

MANERO

SPIRITS · DESTILADOS

WHISKY

WHISKY BLEND

	 4cl	 6cl	 70cl
<i>JB</i>	9	18	250
<i>White Label</i>	9	18	250
<i>Johnnie Walker Red Label</i>	9	18	250
<i>Jameson</i>	9	18	250
<i>Jack Daniel's</i>	10	20	280
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	12	22	300
<i>Chivas Regal 12</i>	12	22	300
<i>Dewar's 12 Años</i>	12	22	300
<i>Jack Woodford Rye</i>	15	26	380
<i>Chivas Mizunara</i>	15	30	450
<i>Dewar's 15 años</i>	15	30	450
<i>Buchanan's Luxe</i>	15	30	450
<i>Chivas Regal 18</i>	20	35	500
<i>Dewar's 18 años</i>	20	35	500
<i>Dewar's 27 años</i>	22	40	650
<i>Chivas Royal Salute 21 años</i>	25	45	700
<i>Johnnie Walker Blue Label</i>	30	50	800

CAMPARI

BAR

MANERO

SPIRITS · DESTILADOS

WHISKY

SCOTTISH SINGLE MALT WHISKY

	 4cl	 6cl	 70cl
<i>Glenmorangie 10</i>	15	26	380
<i>Laphroaig 10 Años Single Malt</i>	15	30	450
<i>Old Parr</i>	15	30	450
<i>Aberfeldy</i>	20	35	500
<i>Glenrothes 12</i>	20	35	500
<i>Ardbeg 10 Años</i>	20	35	500
<i>Macallan 12 años DC</i>	20	35	500
<i>Lagavulin 16 años</i>	20	34	580
<i>Macallan 18 años DC</i>	40	65	1.000

JAPANESE WHISKY

<i>Hibiki Harmony</i>	20	35	500
<i>Yamazaki 12 años</i>	22	40	650