

RTE. LA LEÑERA
Hernani, 60 28020 Madrid
Tfno. 91 534 27 24 / 554 13 38

MENÚ DE GRUPO

MENÚ 1

(Validez hasta mayo de 2017)

Aperitivo de la Casa

Para compartir

(1 plato para cada 4 personas)

Cecina de buey ligeramente ahumada con almendras Marcona

Bocartes albardados

Tortilla paisana típica de Asturias

Segundo plato (A elegir)

Merluza de pincho asada al Pilpil

o

Carrillada de ternera al vino tinto

La dulce tentación

Tarta de queso con frutos rojos

Café Arábica e infusiones naturales

Licores de la casa

Nuestra bodega

Vinos blancos (Magnun)

(D.O. Rueda) Guardaviñas- Verdejo 100%

Vinos tintos (Magnun)

(D.O. Ca. Rioja) Hacienda Calavia- Tempranillo 100%

Aguas minerales (con o sin gas)

Precio por persona 39,50 €

10% I.V.A. no incluido

MENÚ II

(Validez hasta mayo de 2017)

Aperitivo de la Casa

Para compartir

(1 plato para cada 4 personas)

Lomo de bonito de campaña con cebolleta y tomate

Buñuelos de bacalao con Ajoblanco

Fabes de Navelga con su compango

Segundo plato (A elegir)

Rape de tripa negra a la brasa

o

Lomo de vacuno mayor de los valles de Somiedo a la parrilla

La dulce tentación

Cre moso de arroz con leche

Café Arábica e infusiones naturales

Licores de la casa

Nuestra bodega (a elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%

(D.O. Rías Baixas) Pazo San Mauro - Albariño 100%

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta Rva.- Tempranillo, Garnacía tinta y Mazuelo

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

Aguas minerales (con o sin gas),

cervezas y refrescos

Precio por persona 45,00€

10% I.V.A. no incluido

MENÚ III

(Validez hasta mayo de 2017)

Aperitivo de la Casa

Para compartir

(1 plato para cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte

Ensalada de espinacas, con manzana, bacon, piñones, Parmesano y salsa de miel y mostaza

Fabes de Navelgas con carrillada de ternera

Segundo plato (A elegir)

Tronco de lubina a la parrilla con tomate concasse y aceite de albahaca

o

Tronco de solomillo al foie o al Cabrales

La dulce tentación

Tocino de cielo con helado cremoso de vainilla

Café Arábica e infusiones naturales

Licores de la casa

Nuestra bodega (a elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%

(D.O. Rías Baixas) Pazo San Mauro - Albariño 100%

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta Rva.- Tempranillo, Garnacía tinta y Mazuelo

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

Aguas minerales (con o sin gas),
cervezas y refrescos

Precio por persona 49,00€

10% I.V.A. no incluido

MENÚ IV

(Validez hasta mayo de 2017)

Aperitivo de la Casa

Para compartir

(1 plato para cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte
Ensalada de bacalao con miel y mostaza
Croquetas variadas del Chef
Fabes con almejas de Costa

Segundo plato (a elegir)

Rodaballo salvaje al horno con pimientos confitados

o

Lomo de buey al carbón de encina

La dulce tentación

Souffle de chocolate caliente

Café Arábica e infusiones naturales

Licores de la casa

Nuestra bodega (a elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%

(D.O. Rías Baixas) Pazo San Mauro - Albariño 100%

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta Rva.- Tempranillo, Garnacía tinta y Mazuelo

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

Aguas minerales (con o sin gas),
cervezas y refrescos

Precio por persona 54,00€

10% I.V.A. no incluido