

## RTE. LA LEÑERA

Hernani, 60 - 28020 Madrid | Tfno. 91 534 27 24 / 554 13 38 | [www.lalenera.com](http://www.lalenera.com)

MENÚ DE GRUPO | HASTA JUNIO 2024 | 10 PAX MÍNIMO

### MENÚ 1

#### PARA COMPARTIR

##### (1 PLATO PARA CUATRO PERSONAS)

CECINA DE BUEY LIGERAMENTE AHUMADA CON ALMENDRAS MARCONA.  
TOMATE DE LA HUERTA SELECCIONADO CON PIPARRAS Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN.  
TORTILLA PAISANA TÍPICA DE ASTURIAS.  
DEGUSTACIÓN DE FABES CON SU COMPANGO.

#### SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

##### (PARA MÁS DE 50 PAX, ELEGIR POR ADELANTADO UN ÚNICO PLATO PARA TODO EL GRUPO)

MERLUZA RELLENA DE CENTOLLO DE LA RÍA.

O

ENTRECOT DE VACA ROXA A LAS BRASAS.

#### LA DULCE TENTACIÓN

CREMOSO DE ARROZ CON LECHE Y AZÚCAR TOSTADO.  
CAFÉ ARÁBICA E INFUSIONES NATURALES.  
DULCES DE LA CASA.

#### NUESTRA BODEGA

##### VINO BLANCO (MAGNUM)

(D.O. RUEDA) GUARDAVIÑAS - VERDEJO 100%.

##### VINO TINTO (MAGNUM)

(D.O.CA. RIOJA) HACIENDA CALAVIA, CRIANZA - TEMPRANILLO 100%.

AGUAS MINERALES (CON O SIN GAS).

**PRECIO POR PERSONA 63,00€**

**10% I.V.A. INCLUIDO**

#### Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.
- Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.

## RTE. LA LEÑERA

Hernani, 60 - 28020 Madrid | Tfno. 91 534 27 24 / 554 13 38 | [www.lalenera.com](http://www.lalenera.com)

MENÚS DE GRUPO | HASTA JUNIO 2024 | 10 PAX MÍNIMO

### MENÚ 2

#### PARA COMPARTIR

##### (1 PLATO PARA CUATRO PERSONAS)

CECINA DE LEÓN, LIGERAMENTE AHUMADA.

ALCACHOFAS FRESCAS FLOREADAS A LA ESCAMA DE SAL (2 UDS. POR PERSONA)

BUÑUELOS DE BACALAO CON MAHONESA DE MOSTAZA-MIEL.

DEGUSTACIÓN DE FABES, AL ESTILO TRADICIONAL DE ASTURIAS.

#### SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

(PARA MÁS DE 50 PAX, ELEGIR POR ADELANTADO UN ÚNICO PLATO PARA TODO EL GRUPO)

RAPE A LA BRASA CON BILBAÍNA LIGERA.

O

LOMO DE VACUNO MAYOR DE LOS VALLES DE SOMIEDO A LA PARRILLA.

#### LA DULCE TENTACIÓN

TARTA DE QUESO VIDIAGO CON CONFITURA DE NARANJA AMARGA.

CAFÉ ARÁBICA E INFUSIONES NATURALES.

DULCES DE LA CASA.

#### NUESTRA BODEGA

(A ELEGIR UN VINO BLANCO Y UN VINO TINTO)

##### VINOS BLANCOS (MAGNUM)

(D.O. RUEDA) MANTEL BLANCO - VERDEJO 100%.

(D.O. VALDEORRAS) MONTENOVO - GODELLO 100%.

##### VINOS TINTOS (MAGNUM)

(D.O.CA. RIOJA) HACIENDA CALAVIA, CRIANZA - TEMPRANILLO 100%.

(D.O. RIBERA DE DUERO) VIÑA PEDROSA - TINTO FINO 100%.

AGUAS MINERALES (CON O SIN GAS)

PRECIO POR PERSONA 67,00€

10% I.V.A. INCLUIDO

#### Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.
- Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.

## RTE. LA LEÑERA

Hernani, 60 - 28020 Madrid | Tfno. 91 534 27 24 / 554 13 38 | [www.lalenera.com](http://www.lalenera.com)

MENÚS DE GRUPO | HASTA JUNIO 2024 | 10 PAX MÍNIMO

### MENÚ 3

#### PARA COMPARTIR

##### (1 PLATO PARA CUATRO PERSONAS)

JAMÓN IBÉRICO DE MONTANERA AL CORTE.

LOMOS DE BONITO DE CAMPAÑA CON CEBOLLETA FRESCA Y TOMATE NATURAL.

CROQUETAS DEL CHEF.

DEGUSTACIÓN DE FABES CON SU COMPANGO.

#### SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

##### (PARA MÁS DE 50 PAX, ELEGIR POR ADELANTADO UN ÚNICO PLATO PARA TODO EL GRUPO)

LOMO DE LUBINA AL HORNO CON CASSÉ DE TOMATE Y EMULSIÓN DE ALBAHACA.

O

TRONCO DE SOLOMILLO AL FOIE O AL CABRALES.

#### LA DULCE TENTACIÓN

TOCINO DE CIELO AL CARAMELO CON HELADO CREMOSO DE VAINILLA.

CAFÉ ARÁBICA E INFUSIONES NATURALES.

DULCES DE LA CASA.

#### NUESTRA BODEGA

##### (A ELEGIR UN VINO BLANCO Y UN VINO TINTO)

##### VINOS BLANCOS (MAGNUM)

(D.O. RUEDA) MANTEL BLANCO - VERDEJO 100%.

(D.O. VALDEORRAS) MONTENOVO - GODELLO 100%.

(D.O. RÍAS BAIXAS) MARTÍN CÓDAX SOBRE LÍAS - ALBARIÑO 100%.

##### VINOS TINTOS (MAGNUM)

(D.O.CA. RIOJA) IZADI CRIANZA - TEMPRANILLO 100%.

(D.O. RIBERA DE DUERO) VIÑA PEDROSA - TINTO FINO 100%.

(D.O. CA. RIOJA) MARQUÉS DE RISCAL RESERVA – TEMPRANILLO, GRACIANO Y MAZUELO.

AGUAS MINERALES (CON O SIN GAS).

PRECIO POR PERSONA 72,00€

10% I.V.A. INCLUIDO

#### Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.
- Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.

## **RTE. LA LEÑERA**

Hernani, 60 - 28020 Madrid | Tfno. 91 534 27 24 / 554 13 38 | [www.lalenera.com](http://www.lalenera.com)

**MENÚ DE GRUPO | HASTA JUNIO 2024 | 10 PAX MÍNIMO**

---

### **MENÚ 4**

#### **PARA COMPARTIR**

##### **(1 PLATO PARA CUATRO PERSONAS)**

JAMÓN IBÉRICO DE MONTANERA AL CORTE.  
PULPO DE PEDRERO AL ACEITE DE PIMENTÓN DE LA VERA.  
CALAMARES DE POTERA FRITOS, AL MOMENTO.  
DEGUSTACIÓN DE FABES CON PITXÍN Y ALMEJA FINA.

#### **SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNA OPCIÓN)**

##### **(PARA MÁS DE 50 PAX, ELEGIR POR ADELANTADO UN ÚNICO PLATO PARA TODO EL GRUPO)**

RODABALLO SALVAJE AL HORNO CON PIMIENTOS CONFITADOS.

O

CHULETA DE SOLOMILLO DE VACUNO MAYORAL AL CARBÓN DE ENCINA.

#### **LA DULCE TENTACIÓN**

TARTA PANTXINETA DE CREMA PASTELERA Y ALMENDRA.  
CAFÉ ARÁBICA E INFUSIONES NATURALES.  
DULCES DE LA CASA.

#### **NUESTRA BODEGA**

##### **(A ELEGIR UN VINO BLANCO Y UN VINO TINTO)**

##### **VINOS BLANCOS (MAGNUM)**

(D.O. RUEDA) MANTEL BLANCO - VERDEJO 100%.  
(D.O. VALDEORRAS) MONTENOVO - GODELLO 100%.  
(D.O. RÍAS BAIXAS) MARTÍN CÓDAX SOBRE LÍAS - ALBARIÑO 100%.

##### **VINOS TINTOS (MAGNUM)**

(D.O.CA. RIOJA) IZADI CRIANZA - TEMPRANILLO 100%.  
(D.O. RIBERA DE DUERO) VIÑA PEDROSA - TINTO FINO 100%.  
(D.O. CA. RIOJA) MARQUÉS DE RISCAL RESERVA – TEMPRANILLO, GRACIANO Y MAZUELO.

AGUAS MINERALES (CON O SIN GAS)

**PRECIO POR PERSONA 78,00€**

**(10% I.V.A. INCLUIDO)**

#### Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarán aparte.
- Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.
- Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.