

## **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 | JUNIO 2026 | 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 A LA ASTURIANA.  
CROQUETAS DE NUESTRO CHEF.

#### **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

===

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.C.A. RIOJA) HACIENDA CALAVIA, CRIANZA - TEMPRANILLO 100%.

AGUAS MINERALES (CON O SIN GAS).

**PRECIO POR PERSONA 66,00€**

**10% IVA 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.

## **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 | JUNIO 2026 | 10 PAX MÍNIMO

### **MENÚ 2**

#### **PARA COMPARTIR**

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

CECINA DE LEÓN, LIGERAMENTE AHUMADA CON ALMENDRAS MARCONA.

DEGUSTACIÓN DE FABES CASERAS.

TORTILLA DE BACALAO Y PUERROS.

CHIPIRONCITOS DE POTERA FRITOS.

#### **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.

===

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 69,00€**

**10% IVA 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.

## **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 | JUNIO 2026 | 10 PAX MÍNIMO

### **MENÚ 3**

#### **PARA COMPARTIR**

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

JAMÓN IBÉRICO DE MONTANERA AL CORTE.

ALCACHOFAS FRESCAS FLOREADAS A LA ESCAMA DE SAL.

DEGUSTACIÓN DE FABES CASERAS.

BUÑUELOS DE BACALAO CON MAHONESA DE MOSTAZA-MIEL.

#### **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.

===

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) XR DE MARQUÉS DE RISCAL RESERVA - TEMPRANILLO 95%, GRACIANO 5%.

AGUAS MINERALES (CON O SIN GAS).

**PRECIO POR PERSONA 73,00€**

**10% IVA 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.

## **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 | JUNIO 2026 | 10 PAX MÍNIMO

### **MENÚ 4**

#### **PARA COMPARTIR**

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

JAMÓN IBÉRICO DE MONTANERA AL CORTE.

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

PULPO A LA BRASA CON ALIOLI SUAVE.

DEGUSTACIÓN DE FABES CASERAS.

#### **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 DEL PIQUILLO CONFITADOS.

===

CHULETA DE SOLOMILLO DE VACUNO MAYOR 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) XR DE MARQUÉS DE RISCAL RESERVA – TEMPRANILLO 95%, GRACIANO 5%.

AGUAS MINERALES (CON O SIN GAS)

**PRECIO POR PERSONA 76,00€**

**(10% IVA 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.