

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

*Elaboramos menús especiales  
para eventos familiares u de*



**GRUPO OTER**  
restaurantes  
[www.grupo-oter.com](http://www.grupo-oter.com)

**RTE. LA LEÑERA**

Hernani, 60 28020 Madrid  
Tfno. 91 534 27 24/ 554 13 38  
www.lalenera.com

Elaboramos menús especiales  
para eventos familiares u de

## MENÚ I

(VALIDEZ HASTA OCTUBRE DE 2017)

### 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

EMPANADA LEÑERA CALENTITA Y AUTÉNTICA  
TORTILLA PAISANA TÍPICA DE ASTURIAS

### SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

MERLUZA RELLENA DE CENTOLLO DE LA RÍA

○

ENTRECOT DE VACA ROXA A LAS BRASAS

### LA DULCE TENTACIÓN

CREMOSO DE ARROZ CON LECHE

○

CAFÉ ARÁBICA E INFUSIONES NATURALES  
LICORES DE LA CASA

### NUESTRA BODEGA

VINOS BLANCOS (MAGNUM)

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

VINOS TINTOS (MAGNUM)

(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

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.  
Elaboramos nuestros platos a su gusto.*

## MENÚ II

(VALIDEZ HASTA OCTUBRE DE 2017)

### PARA COMPARTIR

(1 PLATO PARA CUATRO PERSONAS)

LOMO DE BONITO DE CAMPAÑA CON CEBOLLETA Y TOMATE  
FABES DE NAVELGAS CON SU COMPANGO  
PULPO A LA BRASA CON ALIOLI SUAVE  
HUEVOS ESTRELLADOS CON JAMÓN IBÉRICO Y PATATINAS

### SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

TRONCO DE BACALAO "ALTA COCINA" Y SU PILPIL  
O  
LOMO DE VACUNO MAYOR DE LOS VALLES DE SOMIEDO A LA  
PARRILLA

### LA DULCE TENTACIÓN

LECHE FRITA HECHA AL MOMENTO

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, GARNACHA 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

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.  
Elaboramos nuestros platos a su gusto.*

**RTE. LA LEÑERA**

Hernani, 60 28020 Madrid  
Tfno. 91 534 27 24/ 554 13 38  
www.lalenera.com

Elaboramos menús especiales  
para eventos familiares u de

PRECIO POR PERSONA 45,00€  
10% I.V.A. NO INCLUIDO

**MENÚ III**

(VALIDEZ HASTA OCTUBRE DE 2017)

**PARA COMPARTIR**

(1 PLATO PARA CUATRO PERSONAS)

JAMÓN IBÉRICO DE MONTANERA AL CORTE  
ALMEJAS DE LA COSTA DE LUARCA LIGERAMENTE PICANTITAS  
FRITOS DE PIXÍN DE TRIPA NEGRA  
FABES DE LA ABUELA CON PITÚ ESTOFADO

**SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)**

LUBINA AL HORNO CON BILBAÍNA SUAVE

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, GARNACHA 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

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.  
Elaboramos nuestros platos a su gusto.*

**RTE. LA LEÑERA**

Hernani, 60 28020 Madrid  
Tfno. 91 534 27 24/ 554 13 38  
www.lalenera.com

Elaboramos menús especiales  
para eventos familiares u de

**PRECIO POR PERSONA 49,00€**  
**10% I.V.A. NO INCLUIDO**

**MENÚ IV**

(VALIDEZ HASTA OCTUBRE DE 2017)

**PARA COMPARTIR**

**(1 PLATO PARA CUATRO PERSONAS)**

JAMÓN IBÉRICO DE MONTANERA AL CORTE

TERRINA DE FOIE CON FRUTOS DEL BOSQUE

FABES CON ALMEJAS DE COSTA

BUÑUELOS DE BACALAO ELABORADOS AL MOMENTO (2 UDS. POR PERSONA)

**SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)**

RODABALLO SALVAJE AL HORNO CON PIMIENTOS CONFITADOS

O

LOMO DE VACA MADURADO AL CARBÓN DE ENCINA

**LA DULCE TENTACIÓN**

TARTA PANTXINETA CALENTITA

(LÁMINAS DE FINO HOJALDRE RELLENAS DE CREMA PASTELERA)

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,  
GARNACHA TINTA Y MAZUELO

(D.O. RIBERA DE DUERO) CONDE DE SAN CRISTÓBAL  
TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT

AGUAS MINERALES (CON O SIN GAS),

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.  
Elaboramos nuestros platos a su gusto.*

**RTE. LA LEÑERA**

Hernani, 60 28020 Madrid  
Tfno. 91 534 27 24/ 554 13 38  
www.lalenera.com

*Elaboramos menús especiales  
para eventos familiares u de*

---

## CERVEZAS Y REFRESCOS

**PRECIO POR PERSONA 54,00€**  
**10% I.V.A. NO INCLUIDO**



*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.  
Elaboramos nuestros platos a su gusto.*