

**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**

**(Validez hasta mayo de 2020)**



**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

---

### **MENÚ I**

(VALIDEZ HASTA MAYO DE 2020)

#### **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 LA LEÑERA.  
TORTILLA PAISANA TÍPICA DE ASTURIAS.

#### **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.

LICORES DE LA CASA.

#### **NUESTRA BODEGA**

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

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

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

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

AGUAS MINERALES (CON O SIN GAS).

**PRECIO POR PERSONA 48,00€**

**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

### MENÚ II

(VALIDEZ HASTA MAYO DE 2020)

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

LOMO DE BONITO DE CAMPAÑA CON CEBOLLETA FRESCA Y TOMATE NATURAL.  
HUEVOS ESTRELLADOS CON JAMÓN IBÉRICO Y PATATINAS.  
ALCACHOFAS A LA PARRILLA A LA ESCAMA DE SAL (2 UDS. POR PERSONA).  
FABES DE NAVELGAS CON SU COMPANGO.

#### 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

TOCINO DE CIELO AL CARAMELO.  
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) HACIENDA CALAVIA CRIANZA - TEMPRANILLO 100%.

(D.O. RIBERA DE DUERO) CELESTE CRIANZA - TINTO FINO 100%.

(D.O. CA. RIOJA) MARQUÉS DE RISCAL RVA.

- TEMPRANILLO, GRACIANO 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 54,50€**  
**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

### **MENÚ III**

(VALIDEZ HASTA MAYO DE 2020)

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

JAMÓN IBÉRICO DE MONTANERA AL CORTE.  
SELECCIÓN DE QUESOS ASTURES.  
PULPO A LA BRASA CON ALIOLI SUAVE.  
FABES DE LA ABUELA CON PITU ESTOFADO.

#### **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 CASSE DE TOMATE Y EMULSIÓN DE ALBAHACA.

O

TRONCO DE SOLOMILLO AL FOIE O AL CABRALES

#### **LA DULCE TENTACIÓN**

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE FLUIDO 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) HACIENDA CALAVIA, CRIANZA - TEMPRANILLO 100%.

(D.O. RIBERA DE DUERO) CELESTE, CRIANZA - TINTO FINO 100%.

(D.O. CA. RIOJA) MARQUÉS DE RISCAL RVA.

-TEMPRANILLO, GRACIANO 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 60,00€**  
**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

### **MENÚ IV**

(VALIDEZ HASTA MAYO DE 2020)

#### **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 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

LOMO DE VACA MADURA AL CARBÓN DE ENCINA.

#### **LA DULCE TENTACIÓN**

TARTA PANTXINETA DE CREMA PASTELERA Y ALMENDRAS.  
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) HACIENDA CALAVIA, CRIANZA - TEMPRANILLO 100%.

(D.O. RIBERA DE DUERO) CELESTE, CRIANZA - TINTO FINO 100%.

(D.O. CA. RIOJA) MARQUÉS DE RISCAL RVA.

-TEMPRANILLO, GRACIANO 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 65,00€  
(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.