

2025
Menús Navidad

Leirón

Restaurante

“Condiciones especiales para celebraciones navideñas”

Este servicio se ofrecerá en la 9ª planta del Sporting Club Casino (Restaurante Leirón)

Cenas de 21:00 a 01:00 siguientes fechas:

(Noviembre 14, 21,22,28,29 / Diciembre 5,6,7,12,13,19,20).

Otras fechas consultar posibilidad.

Almuerzos de 14:00 a 18:00 (consultar esta posibilidad)

Es necesario comunicar al restaurante las cantidades definitivas de asistentes, así como las opciones de pescado o carne en el plato principal, **cuatro días antes del evento**.

Todos los comensales se tendrán que adaptar al mismo menú, con la excepción de personas intolerantes, alérgicas o con problemas alimenticios. Este inconveniente lo tendrán que comunicar previamente para poder subsanarlo con la debida antelación.

El apartado de copas y música se realizará en la planta -1 (discoteca), con un incremento de **5€** sobre el precio del menú y como norma general para un **mínimo de 30 personas**.

Este servicio incluye (entrada a la discoteca, música disco y una primera copa).

Precio de la siguiente copa sin ticket 6€

Es requisito imprescindible para contratar este servicio, el hacerlo en el momento de formalizar la reserva de la cena o almuerzo en el Restaurante Leirón de la 9ª planta.

Horario de la planta – 1 : (de 01:00h a 04:00h) bebidas no reservas.

Durante estas fechas no existe la posibilidad de reservar las salas de forma exclusiva, excepto que nos garanticen un número aproximado de 200 asistentes.

FELICES FIESTAS

Menú 1 • 52,00€

PRIMER PLATO

Salpicón de mariscos
(Langostinos, centollo y buey de mar con vinagreta de mostaza)

Empanada artesana de mejillones

Falso buñuelo relleno de brandada de bacalao con pil-pil de miel de caña

Croquetas caseras de cecina y queso ahumado con patata paja

Zamburiñas al horno con emulsión de pimientos de Padrón

SEGUNDO PLATO

A elegir entre:

Lomos de Lubina asada

con velouté de jamón ibérico y puerro al horno

o

Llana de ternera estofada

con reducción de Pedro Ximénez y cremoso de patata trufada

POSTRE

Carrot Cake

con crema inglesa de turrón

BODEGA

D.O Rias Bixas Albariño / D.O Ribera del Duero / Cava

Agua mineral, cerveza y refrescos

café y licores de aguardiente

"POSIBILIDAD DE CONTRATAR EN EL MOMENTO DE LA RESERVA"

(Entrada a la planta -1 / música disco / una copa) + **5€**

Menú 2 • 57,00€

PRIMER PLATO

Empanada artesana de zamburiñas

Pan de cristal con crema de queso en aceite y sardina ahumada

Nuestra gilda de pulpo a la gallega

Langostinos kataifi con cremoso de aguacate

Croquetas de jamón ibérico con patatas paja

SEGUNDO PLATO

A elegir entre:

Rape gratinado

con queso de tetilla, arroz de berberechos y salsa de piquillos

O

Solomillo de vaca Gallega

con puré Robuchon y salsa de boletus

POSTRE

Carrot Cake

con crema inglesa de turrón

BODEGA

D.O Rias Bixas Albariño / D.O Ribera del Duero / Cava

Agua mineral, cerveza y refrescos

café y licores de aguardiente

"POSIBILIDAD DE CONTRATAR EN EL MOMENTO DE LA RESERVA"

(Entrada a la planta -1 / música disco / una copa) + **5€**