



Leirón

Restaurante

Menús GRUPOS



Menú 1 • 40,00€

PRIMER PLATO

Empanada artesana de mejillones

Tartar de atún con sopa de castañas y pipas de calabaza

Croquetas caseras de cecina y San Simón con patata paja

Zamburiñas a la plancha con aceite de ajonegro

SEGUNDO PLATO

Lomo de lubina a la plancha
coral de vieiras y puerros asados

o

Solomillo de cerdo de castañas asado
con salsa de queso Arzúa, cremoso de zanahoria y tomillo

POSTRE

Milhojas caseras de crema de vainilla

BODEGA

D.O Rías Baixas, albariño / D.O Ribera del Duero

Agua mineral, cerveza y refrescos

Café y licores de aguardiente

Menú 3 • 55,00€

Entrantes

Crujiente de pan cristal, stracciatella de burrata con cherrys asados y sardina ahumada

Salpicón de marisco

(Changuro, langostinos y buey)

PRIMER PLATO

Rape asado, cremoso de apionabo y salsa de píquillos

SEGUNDO PLATO

Medallón de añojo a la pimienta verde con cremoso de cebolla caramelizada

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de mandarina

BODEGA

D.O Rías Baixas, albariño / D.O Ribera del Duero

Aqua mineral, cerveza y refrescos

Café y licores de aguardiente

Menú 2 • 45,00€

PRIMER PLATO

Empanada artesana de bacalao y pasas

Cecina de León con emulsión de trufa, rúcula y lascas de parmesano

Croquetas caseras de cigalas y vieiras con patata paja

Langostinos Kataifi con emulsión de aguacate

SEGUNDO PLATO

Suprema de merluza de Celeiro
a baja temperatura, velouté de Ibérico y salteado de verduras de temporada

o

Llana de ternera gallega estofada
con salsa de oporto y parmentier de queso

POSTRE

Torrija de bríoche caramelizada con helado de nata

BODEGA

D.O Rías Baixas, albariño / D.O Ribera del Duero

Aqua mineral, cerveza y refrescos

Café y licores de aguardiente

Menú 4 • 70,00€

Entrantes

Cigalas al vapor

PRIMER PLATO

Bacalao confitado con salsa nantua y cremoso de coliflor

SEGUNDO PLATO

Entrecote de ternera gallega con patata gajo y salsa de portobello

POSTRE

Chocolate en texturas

BODEGA

D.O Rías Baixas, albariño / D.O Ribera del Duero

Aqua mineral, cerveza y refrescos

Café y licores de aguardiente

Menú 5 Vegano • 40,00€

PRIMER PLATO

Ensalada vegana

Parrillada mixta de hortalizas
(berenjena, calabacín, pimiento rojo y verde, tomate)

PLATO PRINCIPAL

Albóndigas Veganas
a la napolitana con patata dado

POSTRE

Macedonia de frutas naturales
con helado de manzana verde

BODEGA

D.O Rías Baixas, albariño / D.O Ribera del Duero

Agua mineral, cerveza y refrescos
Café y licores de aguardiente

Menú Infantil • 20,00€

PRIMER PLATO

Minipizza de jamón y queso
Croquetas caseras

SEGUNDO PLATO

Milanesa de pollo con patatas bastón

POSTRE

Copa helada con gominolas

BODEGA

Agua mineral y refrescos

Menú 6 Cocido • 40,00€

Menú de Temporada !!!

Sopa de cocido con fideos

Morro, Oreja, Lacón, Panceta Costilla, Chorizo,
Grelos, Cachelos, Garbanzos

POSTRE

Filloa rellena de crema con sirope de miel
Orejas de carnaval

BODEGA

D.O Ribeira Sacra / D.O Rías Baixas, albariño
Agua mineral, cerveza, refrescos
Café y licores de aguardiente

Servicio para un mínimo de 10 personas

Menú cocido infantil (hasta 12 años) **20€**
SOPA DE COCIDO / MILANESA DE POLLO / BOLA DE HELADO

Reservas 48 horas antes del evento en el 981211308

Observaciones

- Todos los comensales se tendrán que adaptar al mismo menú, con la excepción de personas intolerantes, alérgicas, etc.
- Confirmación de menú y número aproximado de comensales en el momento de la reserva.
- La confirmación definitiva de comensales, **CANTIDADES DE PESCADO O CARNE EN EL PLATO PRINCIPAL** y variaciones oportunas de los platos se facilitará 72 horas antes del evento, y se matizaría 24 horas antes por imprevistos de último momento. Dicha cantidad será tomada como definitiva a la hora de emitir la factura del servicio.
- No dude en consultar otro tipo de opciones, tanto de platos como de Bodega.

En nombre del equipo del restaurante Leirón, les agradecemos la confianza depositada.