



# 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  
(Changurro, langostinos y buey)

### PRIMER PLATO

Rape asado, cremoso de apionabo y  
salsa de piquillos

### SEGUNDO PLATO

Medallón de añejo 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  
Agua 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 brioche caramelizada con helado de nata

### BODEGA

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

## 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



## 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 matizará 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.