



# Leirón

Restaurante

Menús  
**FÍN DE CARRERA**



## Menú 21 • 37,00€

## Menú 22 • 39,00€

Empanada de bonito

Tosta de queso cabra, dulce de tomate y  
cebolla caramelizada

Croquetas de cecina con patatas paja

Lomo de cerdo Duroc con salsa de pimienta  
verde y nuestras patatas glaseadas

Mousse de frutas de la pasión  
con crumble

### BODEGA

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

Agua mineral, cerveza y refrescos

Café

## Menú 23 • 42,00€

Empanada de bonito

Croquetas de marisco con patatas paja

Zamburiñas al horno con escabeche  
de naranja sanguina

Arroz de mariscos  
(langostinos, mejillones y berberechos)

Tiramisú

### BODEGA

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

Agua mineral, cerveza y refrescos

Café

Empanada de bonito

Tosta de lacón y queso Cebreiro

Langostinos crujientes con Kimchi

Solomillo de cerdo Duroc Asado  
con reducción de Pedro Ximénez y cremoso de  
patata Trufada

Coulant de chocolate  
con helado de mandarina

### BODEGA

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

Agua mineral, cerveza y refrescos

Café

## Menú 24 • 60,00€

Empanada de bonito

Salpíón de Marisco

Lomo de lubina a la bilbaína

Jarrete de ternera estofado  
con patata asada y tomate provenzal

Filloa rellena de crema pastelera  
con helado de vainilla

### BODEGA

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

Agua mineral, cerveza y refrescos

Café

# Observaciones

## Anotaciones

- En el caso de que acudan comensales menores de edad se suprimirá de los menús las bebidas alcohólicas.
- Existe la posibilidad de contratar la planta -1 para un servicio de música y copas, siempre y cuando se garantice a la hora de la reserva un **mínimo de 50 personas y los asistentes sean mayores de edad**.
- **Para abrir dicha sala es necesario sumar al precio del menú el importe de 10€ por persona.**
- Incluye el acceso a la discoteca, música y una primera copa.
- El precio de la siguiente copa sería de **6€** (bebidas no reservas).
- Para garantizar dicho servicio es necesario contratarlo en el restaurante en el momento de efectuar la reserva de la cena y no se garantiza la exclusividad de la misma.

- 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, 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.