

**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 octubre de 2018)



**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 OCTUBRE DE 2018)

#### 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.C.A. RIOJA) HACIENDA CALAVIA - TEMPRANILLO 100%.

AGUAS MINERALES (CON O SIN GAS).

PRECIO POR PERSONA 43,50€

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.
- 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 OCTUBRE DE 2018)

#### 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.  
PULPO A LA BRASA CON ALIOLI SUAVE.  
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)

TRONCO DE BACALAO "ALTA COCINA" Y SU PILPIL.

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 - 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 49,50€

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.
- 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 OCTUBRE DE 2018)

#### PARA COMPARTIR

(1 PLATO PARA CUATRO PERSONAS)

JAMÓN IBÉRICO DE MONTANERA AL CORTE.  
SELECCIÓN DE QUESOS ASTURES.  
FRITOS DE PIXÍN DE TRIPA NEGRA.  
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)

LUBINA AL HORNO CON BILBAÍNA SUAVE.

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- 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.
- 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 OCTUBRE DE 2018)

#### 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 MADURADO 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 - 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 59,00€

(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.
- 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.