

RTE. LA LEÑERA
Hernani, 60 - 28020 Madrid | *www.lalenera.com*
MENÚS DE GRUPO | JUNIO 2027 | 25-12-2026 Y 01-01-2027

MENÚ 1

PARA COMPARTIR

(1 PLATO PARA CUATRO PERSONAS)

CECINA DE ANGUS LIGERAMENTE AHUMADA CON ALMENDRAS MARCONA.

TOMATE DE LA HUERTA SELECCIONADO CON PIPARRAS Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN.

TORTILLA PAISANA A LA ASTURIANA.

CROQUETAS DE NUESTRO CHEF.

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

(PARA MÁS DE 50 PAX, ELEGIR POR ADELANTADO UN ÚNICO PLATO PARA TODO EL GRUPO)

RAPE A LA BRASA CON BILBAÍNA LIGERA

• • •

ENTRECOT DE VACA ROXA A LAS BRASAS.

LA DULCE TENTACIÓN

CREMOSO DE ARROZ CON LECHE Y AZÚCAR TOSTADO.

CAFÉ ARÁBICA E INFUSIONES NATURALES.

DULCES DE LA CASA.

NUESTRA BODEGA

VINO BLANCO (MAGNUM)

(D.O. RUEDA) GUARDAVIÑAS - VERDEJO 100%.

VINO TINTO (MAGNUM)

(D.O.CA. RIOJA) HACIENDA CALAVIA, CRIANZA - TEMPRANILLO 100%.

AGUAS MINERALES (CON O SIN GAS).

PRECIO POR PERSONA 71,00€

10% IVA 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.
- Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- 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.



MENÚ 2

PARA COMPARTIR

(1 PLATO PARA CUATRO PERSONAS)

CECINA DE ANGUS, LIGERAMENTE AHUMADA CON ALMENDRAS MARCONA.

DEGUSTACIÓN DE FABES CON SU COMPANGO.

TORTILLA DE BACALAO Y PUERROS.

CHIPIRONCITOS DE POTERA FRITOS.

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.

• • •

LOMO DE VACUNO MAYOR DE LOS VALLES DE SOMIEDO A LA PARRILLA.

LA DULCE TENTACIÓN

TARTA DE QUESO VIDIAGO CON CONFITURA DE NARANJA AMARGA.

CAFÉ ARÁBICA E INFUSIONES NATURALES.

DULCES DE LA CASA.

NUESTRA BODEGA

(A ELEGIR UN VINO BLANCO Y UN VINO TINTO)

VINOS BLANCOS (MAGNUM)

(D.O. RUEDA) MANTEL BLANCO - VERDEJO 100%.

(D.O. VALDEORRAS) MONTENOVO - GODELLO 100%.

VINOS TINTOS (MAGNUM)

(D.O.CA. RIOJA) HACIENDA CALAVIA, CRIANZA - TEMPRANILLO 100%.

(D.O. RIBERA DE DUERO) VIÑA PEDROSA - TINTO FINO 100%.

AGUAS MINERALES (CON O SIN GAS)

PRECIO POR PERSONA 75,00€

10% IVA 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.
- Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- 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 | www.lalenera.com
MENÚS DE GRUPO | JUNIO 2027 | 25-12-2026 Y 01-01-2027

MENÚ 3

PARA COMPARTIR

(1 PLATO PARA CUATRO PERSONAS)

JAMÓN IBÉRICO DE MONTANERA AL CORTE.

ALCACHOFAS FRESCAS BRASEADAS A LA ESCAMA DE SAL (2 UDS. PERSONA).

DEGUSTACIÓN DE FABES CON SU COMPANGO.

BUÑUELOS DE BACALAO CON MAHONESA DE MOSTAZA-MIEL.

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

(PARA MÁS DE 50 PAX, ELEGIR POR ADELANTADO UN ÚNICO PLATO PARA TODO EL GRUPO)

LOMO DE LUBINA AL HORNO CON CASSÉ DE TOMATE Y EMULSIÓN DE ALBAHACA.

• • •

TRONCO DE SOLOMILLO AL CABRALES.

LA DULCE TENTACIÓN

TOCINO DE CIELO AL CARAMELO CON HELADO CREMOSO DE VAINILLA.

CAFÉ ARÁBICA E INFUSIONES NATURALES.

DULCES DE LA CASA.

NUESTRA BODEGA

(A ELEGIR UN VINO BLANCO Y UN VINO TINTO)

VINOS BLANCOS (MAGNUM)

(D.O. RUEDA) MANTEL BLANCO - VERDEJO 100%.

(D.O. VALDEORRAS) MONTENOVO - GODELLO 100%.

(D.O. RÍAS BAIXAS) MARTÍN CÓDAX SOBRE LÍAS - ALBARIÑO 100%.

VINOS TINTOS (MAGNUM)

(D.O.CA. RIOJA) IZADI CRIANZA - TEMPRANILLO 100%.

(D.O. RIBERA DE DUERO) VIÑA PEDROSA - TINTO FINO 100%.

(D.O.CA. RIOJA) XR DE MARQUÉS DE RISCAL RESERVA - TEMPRANILLO 95%, GRACIANO 5%.

AGUAS MINERALES (CON O SIN GAS).

PRECIO POR PERSONA 80,00€

10% IVA 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.
- Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- 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 | *www.lalenera.com*
MENÚS DE GRUPO | JUNIO 2027 | 25-12-2026 Y 01-01-2027

MENÚ 4

PARA COMPARTIR

(1 PLATO PARA CUATRO PERSONAS)

JAMÓN IBÉRICO DE MONTANERA AL CORTE.

LOMOS DE BONITO DE CAMPAÑA CON CEBOLLETA FRESCA Y TOMATE NATURAL.

PULPO A LA BRASA CON ALIOLI SUAVE.

DEGUSTACIÓN DE FABES CON SU

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 DEL PIQUILLO CONFITADOS.

• • •

CHULETA DE SOLOMILLO DE VACUNO MAYOR AL CARBÓN DE ENCINA.

LA DULCE TENTACIÓN

TARTA PANTXINETA DE CREMA PASTELERA Y ALMENDRA.

CAFÉ ARÁBICA E INFUSIONES NATURALES.

DULCES DE LA CASA.

NUESTRA BODEGA

(A ELEGIR UN VINO BLANCO Y UN VINO TINTO)

VINOS BLANCOS (MAGNUM)

(D.O. RUEDA) MANTEL BLANCO - VERDEJO 100%.

(D.O. VALDEORRAS) MONTENOVO - GODELLO 100%.

(D.O. RÍAS BAIXAS) MARTÍN CÓDAX SOBRE LÍAS - ALBARIÑO 100%.

VINOS TINTOS (MAGNUM)

(D.O.CA. RIOJA) IZADI CRIANZA - TEMPRANILLO 100%.

(D.O. RIBERA DE DUERO) VIÑA PEDROSA - TINTO FINO 100%.

(D.O.CA. RIOJA) XR DE MARQUÉS DE RISCAL RESERVA – TEMPRANILLO 95%, GRACIANO 5%.

AGUAS MINERALES (CON O SIN GAS).

PRECIO POR PERSONA 83,00€

(10% IVA 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.
- Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- 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.