

# MENÚS DE NAVIDAD 2025/2026

# LEÑA ALLOMO

LA BRASSERIE



# MENÚ

INDIVIDUAL

TOSTA DE SOLOMILLO DE VACA Y TRUFA (steaktartar)

## PARA COMPARTIR

(ENTRE 4 PERSONAS)

NUESTRA ENSALADILLA DE LANGOSTINOS AL AJILLO

MI-CUIT DE FOIE

ESPÁRRAGOS AL CARBÓN

CROQUETAS LEÑERAS

## PLATO PRINCIPAL

(PARA COMPARTIR CADA 2 PAX)

CACHOPO DE CERDO IBÉRICO

## POSTRE

SURTIDO DE POSTRES CASEROS DE NUESTRO OBRADOR

ARTESANAL DON DULZÓN

CAFÉ Ó TÉ

## BEBIDA

VINO TINTO (RIOJA, RIBERA), BLANCO

(VERDEJO, SEMIDULCE, CROFT TWIST), GENEROSOS, CERVEZA  
CRUZCAMPO, REFRESCO

# 48€/PAX

IVA INCLUIDO



Se incluyen las bebidas desde que inicia el servicio en mesa hasta la llegada del postre,  
todas las consumiciones servidas en barra o fuera de este periodo deberán ser abonadas aparte.

Se necesita un mínimo de 8 comensales para contratar el menú.

Algunos productos contienen gluten, alérgenos y/o derivados.

En caso de alergia o intolerancia, así como la inclusión/cambio de pescado comuníquelo a nuestro personal al menos con 48 horas de antelación.

# MENÚ

## 2

### INDIVIDUAL

TOSTA DE SOLOMILLO DE VACA Y TRUFA (steak tartar)  
BOCADITO VITEL TONÉ

### PARA COMPARTIR

(ENTRE 4 PERSONAS)

NUESTRA ENSALADILLA DE LANGOSTINOS AL AJILLO  
MI-CUIT DE FOIE  
ESPÁRRAGOS BLANCOS "GIGANTES" AL CARBÓN  
CROQUETAS LEÑERAS

### PLATO PRINCIPAL

(PARA COMPARTIR, 250G/PAX)

CHULETÓN NACIONAL

### POSTRE

SURTIDO DE POSTRES CASEROS DE NUESTRO OBRADOR  
ARTESANAL DON DULZÓN  
CAFÉ Ó TÉ

### BEBIDA

VINO TINTO (RIOJA, RIBERA), BLANCO  
(VERDEJO, SEMIDULCE, CROFT TWIST), GENEROSOS, CERVEZA  
CRUZCAMPO, REFRESCO

# 56€/PAX

IVA INCLUIDO



Se incluyen las bebidas desde que inicia el servicio en mesa hasta la llegada del postre,  
todas las consumiciones servidas en barra o fuera de este periodo deberán ser abonadas aparte.

Se necesita un mínimo de 8 comensales para contratar el menú.

Algunos productos contienen gluten, alérgenos y/o derivados.  
En caso de alergia o intolerancia, así como la inclusión/cambio de pescado comuníquelo a nuestro personal al menos con 48 horas de antelación.

# MENÚ 3

## INDIVIDUAL

GILDA MATRIMONIO

TOSTA DE SOLOMILLO DE VACA Y TRUFA (steak tartar)

SARDINA ANCHOADA

## PARA COMPARTIR

(ENTRE 4 PERSONAS)

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

NUESTRA ENSALADILLA DE LANGOSTINOS AL AJILLO

MI-CUIT DE FOIE

ESPÁRRAGOS BLANCOS "GIGANTES" AL CARBÓN

CROQUETAS LEÑERAS

## PLATO PRINCIPAL

(PARA COMPARTIR, 250G/PAX)

CHULETÓN NACIONAL PREMIUM

## POSTRE

SURTIDO DE POSTRES CASEROS DE NUESTRO OBRADOR

ARTESANAL DON DULZÓN

CAFÉ Ó TÉ

## BEBIDA

VINO TINTO (RIOJA, RIBERA), BLANCO

(VERDEJO, SEMIDULCE, CROFT TWIST), GENEROSOS, CERVEZA

CRUZCAMPO, REFRESCO

# 64€/PAX

IVA INCLUIDO



Se incluyen las bebidas desde que inicia el servicio en mesa hasta la llegada del postre, todas las consumiciones servidas en barra o fuera de este periodo deberán ser abonadas aparte.

Se necesita un mínimo de 8 comensales para contratar el menú.

Algunos productos contienen gluten, alérgenos y/o derivados.

En caso de alergia o intolerancia, así como la inclusión/cambio de pescado comuníquelo a nuestro personal al menos con 48 horas de antelación.

# MENÚ

## 4

### INDIVIDUAL

GILDA MATRIMONIO

TOSTA DE SOLOMILLO DE VACA Y TRUFA (steak tartar)

SARDINA ANCHOADA

### PARA COMPARTIR

(ENTRE 4 PERSONAS)

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

NUESTRA ENSALADILLA DE LANGOSTINOS AL AJILLO

MI-CUIT DE FOIE

ESPÁRRAGOS BLANCOS "GIGANTES" AL CARBÓN

CROQUETAS LEÑERAS

### PLATO PRINCIPAL

CHULETÓN DE VACA **GOLD** (PARA COMPARTIR, 250G/PAX)

ó

SOLOMILLO ó LOMO BAJO (INDIVIDUAL)

### POSTRE

SURTIDO DE POSTRES CASEROS DE NUESTRO OBRADOR

ARTESANAL DON DULZÓN

CAFÉ ó TÉ

### BEBIDA

VINO TINTO (RIOJA, RIBERA), BLANCO

(VERDEJO, SEMIDULCE, CROFT TWIST), GENEROSOS, CERVEZA

CRUZCAMPO, REFRESCO

# 72€/PAX

IVA INCLUIDO



Se incluyen las bebidas desde que inicia el servicio en mesa hasta la llegada del postre, todas las consumiciones servidas en barra o fuera de este periodo deberán ser abonadas aparte.

Se necesita un mínimo de 8 comensales para contratar el menú.

Algunos productos contienen gluten, alérgenos y/o derivados.

En caso de alergia o intolerancia, así como la inclusión/cambio de pescado comuníquelo a nuestro personal al menos con 48 horas de antelación.

# MENÚ 5

## INDIVIDUAL

GILDA MATRIMONIO

TOSTA DE SOLOMILLO DE VACA Y TRUFA (steak tartar)

SARDINA ANCHOADA

## PARA COMPARTIR

(ENTRE 4 PERSONAS)

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

NUESTRA ENSALADILLA DE LANGOSTINOS AL AJILLO

MI-CUIT DE FOIE

ESPÁRRAGOS BLANCOS "GIGANTES" AL CARBÓN

CROQUETAS LEÑERAS

## PLATO PRINCIPAL

CHULETÓN DE BUEY (PARA COMPARTIR, 250G/PAX)

## POSTRE

SURTIDO DE POSTRES CASEROS DE NUESTRO OBRADOR

ARTESANAL DON DULZÓN

CAFÉ Ó TÉ

## BEBIDA

VINO TINTO (RIOJA, RIBERA), BLANCO

(VERDEJO, SEMIDULCE, CROFT TWIST), GENEROSOS, CERVEZA  
CRUZCAMPO, REFRESCO

# 90€/PAX

IVA INCLUIDO



Se incluyen las bebidas desde que inicia el servicio en mesa hasta la llegada del postre, todas las consumiciones servidas en barra o fuera de este periodo deberán ser abonadas aparte.

Se necesita un mínimo de 8 comensales para contratar el menú.

Algunos productos contienen gluten, alérgenos y/o derivados.

En caso de alergia o intolerancia, así como la inclusión/cambio de pescado comuníquelo a nuestro personal al menos con 48 horas de antelación.