

MENUS

2026/2027



LEÑA ALLOMO

LA BRASSERIE

M E 1 N Ú

INDIVIDUAL

TOSTA DE SOLOMILLO DE VACA Y TRUFA (steak tartar)

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

50€/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

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

58€/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.



leñaallomo.com

leñaallomo.com

M E N Ú

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

66€/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

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

74€/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.



leñaallomo.com

leñaallomo.com

M E N Ú

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

92€/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.



leñaallomo.com

leñaallomo.com