

Despide el año a lo grande en Leandra

30/11/2023



Leandra te ofrece una gran fiesta de fin de año con tres estilos de salas diferentes: vintage, loop y 0,0. Esta será la mejor forma de despedir el año nuevo, con "Borrón y tinta nueva", la fiesta creada para que los clientes solo disfruten. La jornada comenzará con una bienvenida en la terraza a las 20 horas con una degustación, para seguidamente ir a los tres espacios separados para disfrutar de ambientes diferentes.

El salón vintage contará con música "viejoven" con dj JL Valero mientras que el salón loop ofrecerá música pop y electrónica con di Campoy. Ambos incluyen cena, uvas de la suerte, cotillón, baile, barra libre y "resopón" por un coste de 100 euros por persona. Por otro lado, el salón 0,0 dispondrá de música ambiental, cena y uvas de la suerte por 50 euros por persona.

El "resopón" será a las 4:30 horas para recuperar fuerzas y seguir la noche con degustación de arroz señoret y arroz de manitas para los dos primeros menús.

Información y reservas en los números 615 869 045, 617 967 648 o 966 981 229 o a través de este enlace https://chatbot.page/760zZD.



MENÚ

BIENVENIDA EN LA TERRAZA DE LEANDRA: DEGUSTACIÓN DE NUESTRO 'MOJITO LEANDRA' CORTEZAS DE CERDO GARRAPIÑADAS HILEVOS DE CODORNIZ CON RELIENO MUMBAI OVILLOS DE PASTA AL PARMESANO CON COMPOTA DE LIMÓN

EN MESA

JAMÓN Y LOMO IBÉRICO DE BELLOTA GYOZAS DE CARRILLADA CON SALSA DE SOJA CARPACCIO DE SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE HUMUS CON CHIP DE BERENJENA, CRISTAL DE PATATA Y MIEL DE CAÑA TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE Y MANGO

PRINCIPAL (A ELEGIR)

SECRETO IBÉRICO CON CREMA DE PATATA TRUFADA Y BONIATO

LASCAS DE BACALO AL PIL PIL

OTROS PLATOS FUERA DE MENÚ (PREVIA RESERVA)

MARISCO HERVIDO DE LA BAHÍA DE SANTA POLA – (S/M) SOLOMILLO DE TERNERA AL FOIE - +15€ SALMÓN CON PUERRO Y CREMA DE MOSTAZA DE DIJON

ESPUMA DE CREMA CATALANA CON HELADO DE CANELA Y GELATINA DE GRANNY SMITH

RESOPÓN 04:30H

DEGUSTACIÓN DE ARROZ SEÑORET Y ARROZ DE MANITAS MINI CATALANA DE PAN CRISTAL MINI SNACK TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA

BODEGA Blango verdejo (rueda) – tinto ramón bilbao crianza,cava jaume serra y sidra

Información y reservas 615 86 90 45 - 617 96 76 48 - 966 981 229 - @LEANDRAELDA