

La mejor fiesta de fin de año en Leandra

26/10/2023



LEANDRA

Fiesta
FIN DE AÑO
¡Borrón y tinta Nueva!

TRES SALAS
VINTAGE - LOOP - 0,0

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 "viejovent" con dj JL Valero mientras que el salón loop ofrecerá música pop y electrónica con dj 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>.



LEANDRA

Fiesta
FIN DE AÑO
Barrón y Fiesta Nueva

MENÚ

BIENVENIDA EN LA TERRAZA DE LEANDRA:
DEGUSTACIÓN DE NUESTRO 'MOJITO LEANDRA'
CORTEZAS DE CERDO GARRAPIÑADAS
HUEVOS DE CODORNIZ CON RELLENO 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
O
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

POSTRE
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
BLANCO 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