

Carte

ENTRADAS

Dúo Anchois y Boquerónes	16,50€
Carpaccio de Vieiras con cítricos jengibre y pimienta de Timut	18,90€
Gravlax de Atún de Casa Leon crema de menta fresca	15,90€
Tabla de paleta ibérica	26,50€
Ceviche de Dorada real tartar de mango abogado limón	17,50€
Ensalada de algas Wakame navajas vinagreta pimienta	16,50€
Chantillí de queso de cabra pimienta verdura de temporada pesto	15,50€
Sopa de Pescado de roca Mediterráneo	14,90€
Sugerencia del Chef según la inspiración	

PESCADOS

Calamares y linguini con salsa de chorizo	26,90€
Tataki de Atún pimienta espuma abocado yuzu cilantro polenta	28,50€
Filete de Bacalao salsa piquillo y pimienta jalapeño	26,90€
Pesca del día con cítricos verdura de temporada	27,90€
Filete de Dorada real escalivada tapenade y emulsión de Parmesano	29,50€
Gambas a la plancha con caramelo de Banyuls	27,50€
Filete de Lubina de Mediterráneo salsa virgen apio manzana	29,50€
Parrillada especial del Casa Leon (2 Pers.)	39,50€ / PERS

CARNES

Pechuga de pato inspiración en movimiento	29,50€
Entrecot maduro seleccionada	28,50€

POSTRES DE LÉA

Profiterole chocolate de la Casa crema batida	10,90€
Tiramisu a la cuchara	9,50€
Pa d'Ous Matriarca	8,90€
Sopa de frutas de temporda	7,90€
Café muy muy delicioso	12,50€
Verrine del momento	9,00€
Verdadera mousse de chocolate	9,50€

Menu Gourmand

39,90€

ENTRADAS

Dúo Anchois y Boquerónes
Gravlax de Atún de casa Leon crema de menta fresca
Chantillí de queso de cabra pimienta verdura de temporada pesto
Sopa de pescado de roca Mediterráneo

PLATOS

Calamares y linguini con salsa de chorizo
Filete de Bacalao salsa piquillo y pimienta jalapeño
Pesca del día con cítricos verdura de temporada
Pechuga de pato inspiración en movimiento

POSTRES DE LÉA

Profiterole chocolate de la Casa crema batida (+2€)
Tiramisu a la cuchara
Pa d'Ous Matriarca
Sopa de frutas de temporda
Café muy muy delicioso (+4€)
Verrine del momento
Verdadera mousse de chocolate