



Dossier gastronómico



FALLING
Leaves

SERVICIOS

1. MENÚ SENTADO

2. MENÚ CÓCTEL





MENÚ SENTADO



MENÚ SENTADO 1

APERITIVO

Espuma de patata, pulpo en tempura y alioli de pimentón

PRIMEROS CENTRO DE MESA

Croquetas de rabo de toro

Ensalada César con pollo extra crujiente

Pan naan a la brasa, burrata, rúcula y jamón ibérico

SEGUNDOS A ELEGIR

Entraña a la brasa con chimichurri de algas y parmentier trufado

Lomo de bacalao en tempura de azafrán alioli de chipotle

Paella valenciana de pollo de corral hecha en nuestro horno de leña

POSTRE

Torrija caramelizada con helado de turrón

Café o infusión (córner con termos)

* 1,5 hr barra libre soft drinks

Precio por persona: 35€ + IVA

Para más de 20 personas



MENÚ SENTADO 2

APERITIVO

Langostino crujiente con salsa brava ahumada

PRIMEROS CENTRO DE MESA

Croquetas de rabo de vaca
Ensalada de barbastro, ventresca de bonito y piparras
Aguacate a la brasa, tartar de salmón y kimchi

SEGUNDOS A ELEGIR

Lomo bajo de vaca madurado 300gr (patatas fritas en sartén)
Lomo de lubina a la brasa de carbón, espárragos verdes y bilbaína de miso
Arroz a banda de sepia y gambón

POSTRE

Tarta de queso Idiazabal
Brownie de chocolate con helado de vainilla
Café o infusión (córner con termos)

* 1,5 hr barra libre soft drinks

Precio por persona: 40€ + IVA
Para más de 20 personas

MENÚ SENTADO DEGUSTACIÓN

PRIMEROS CENTRO DE MESA

Jamón ibérico con pan cristal a la brasa con tomate de rama
Alcachofas asadas, ajo negro, queso Idiazabal y polvo de jamón
Steak tartar de vaca madurada
Pulpo a la brasa, parmentier de boniato y mojo rojo

SEGUNDOS A ELEGIR

Solomillo de vaca y puerros a la brasa de carbón con salsa de trufas
Medallones de rape a la brasa con carabinero y curry rojo
Arroz de langostinos tigre y zamburiñas

TERCER PASE

Falso canelón de calabacín con centollo a la donostierra

EL DULCE FINAL

Coulant de Nutella con helado de galleta María
Tarta de queso con helado de fresa
Café o infusión (córner con termos)

* 1,5 hr barra libre soft drinks

Precio por persona: 45€ + IVA

Para más de 20 personas





MENÚS CÓCTEL



MENÚ CÓCTEL 1

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate
Selección de quesos españoles
Piruletas de parmigiano
Chupito de gazpacho de fresa
Mini pincho de tortilla de patata, cebolla caramelizada y mayonesa de kimchi
Croquetas de rabo de toro
Mini hamburguesas de vaca madurada, queso cheddar y salsa de encurtidos
Arroz meloso de boletus y queso Idiazabal

DULCE FINAL

Brownie de chocolate negro
Brochetas de fruta fresca


* 1,5 hr barra libre soft drinks

Precio por persona: 30€ + IVA

Para más de 20 personas

“El menú cóctel consiste en una **comida fácil de comer y de pie**. Se ponen bandejas con las referencias elegidas en cada menú.”

MENÚ CÓCTEL 2



Jamón ibérico con pan de cristal y tomate
Selección de quesos españoles
Piruletas de parmigiano
Chupito de gazpacho de fresa
Langostino crujiente con salsa brava ahumada
Tartar de salmón, pan carasatu y mayo de chipotle
Tomates cherry, perlas de mozzarella y pesto
Mini hamburguesas de vaca madurada, queso cheddar y salsa de encurtidos
Arroz meloso de pulpo y langostinos

DULCE FINAL

Brownie de chocolate
Fuente de chocolate con brochetas de fruta fresca
Máquina de algodón de azúcar
Gominolas, donetes, nubes

* 1,5 hr barra libre soft drinks

Precio por persona: 35€ + IVA

Para más de 20 personas

“El menú cóctel consiste en una **comida fácil de comer y de pie**. Se ponen bandejas con las referencias elegidas en cada menú.”



MENÚ CÓCTEL 3

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate
Selección de quesos españoles
Piruletas de parmigiano
Sardina ahumada, ajo blanco y caviar de pez volador
Zamburiñas a la brasa de carbón, ponzu y wakame
Langostino crujiente con salsa brava ahumada
Gyozas de carrillera ibérica con salsa hoisin
Mini hamburguesas de vaca madurada, queso cheddar y salsa de encurtidos
Arroz meloso de zamburiñas y pulpo

DULCE FINAL

Brownie de chocolate negro
Fuente de chocolate con brochetas de fruta fresca
Máquina de algodón de azúcar
Gominolas, donetes, nubes

* 1,5 hr barra libre soft drinks

Precio por persona: 45€ + IVA

Para más de 20 personas

“El menú cóctel consiste en una **comida fácil de comer y de pie**. Se ponen bandejas con las referencias elegidas en cada menú.”





ENTRANTES

	RACIÓN	1/2 RACIÓN
Jamón ibérico con pan de cristal a la brasa y tomate de colgar	24,00€	13,00€
Tabla de quesos españoles	16,00€	8,00€
Nuestra ensalada César con pollo extra crujiente	9,00€	
Tomate de huerta aliñado con cebolleta, ventresca de bonito y piparras	9,00€	
Ensalada de quinoa roja con espárragos verdes, aguacate, wakame y vinagreta de miso	8,50€	
Ensaladilla rusa de langostinos y gambas cristal	12,00€	6,50€
Tartar de atún rojo, tortitas de camarones y romesco de kimchi	16,00€	
Croquetas de rabo de vaca	8,00€	4,50€
Nuestros torreznos de Soria hechos en Madrid	9,00€	5,00€
Steak tartar con crujiente de tupinambo	16,00€	
Puerro asado en el horno de leña, romesco sodificado y jugo de jamón ibérico	8,00€	
Mozzarella templada al horno de leña, pan naan, jamón ibérico, rúcula y aceite de trufa	12,00€	
Alcachofas a la brasa con yema de huevo, ajo negro, Idiazabal y polvo de jamón	14,00€	
Tomate rosa de Barbastro asado al horno de leña	8,00€	
Huevos rotos con carabinero	21,00€	

CUCHARA Y GUISOS

Crema de espárragos blancos, sus yemas, alcachofas a la brasa y huevo de corral a baja temperatura	18,00€
Albóndigas de rabo de vaca, boletus, parmentier y yema cruda	18,00€
Patatas a la importancia en salsa verde de hinojo con kokotxas de bacalao a la brasa	18,00€

PARRILLA de encina de la sierra de Guadarrama

Chuleta de vaca madurada (1/2Kg)	34,00€
Lomo bajo de vaca madurado	22,00€
Solomillo de ternera nacional	26,00€
Presa ibérica, yakiniku y cremoso Idiazabal	22,00€
Hamburguesa de vaca madurada, mozzarella y mayonesa de trufa	21,00€
Lenguado "Meunière" a la brasa (400gr)	26,00€
Medallones de rape, curry rojo y carabinero	26,00€
Ventresca de atún rojo, aguacate asado y ajo negro	24,00€

HORNO DE LEÑA de encina de la sierra de Guadarrama

Paletilla de cordero lechal	26,00€
Cochinillo asado con cremoso de zanahoria y jengibre	20,50€
Costilla de vaca glaseado con hoising y parmentier ahumado de coliflor	26,00€
Arroz de langostinos de Sanlúcar, zamburiñas y ali oli de algas	19,00€
Arroz de pato, alcachofas y foie asado	21,00€
Paella valenciana de pollo de corral, judías verdes y garrafón	18,00€
Arroz de verduras y setas shiitake	16,00€
Arroz caldoso de pulpo y gamba roja	21,00€
Arroz caldoso de bogavante	21,00€
Arroz caldoso de rape negro y carabinero	28,00€

GUARNICIONES

Patatas fritas a la sartén	3,50€
Patatas gajo a la mantequilla ahumada	3,50€
Pimientos rojos asados	4,00€
Lechuga viva aliñada con cebolleta	4,00€
Chips de boniato	3,50€

POSTRES

Torrija caramelizada con helado de turrón	5,00€
Tarta de queso	5,00€
Coulant de Nutella con helado de galleta María	6,00€
Phoskito	5,00€
Creppes de Nutella	5,00€





EXTRAS



EXTRAS

COPA DE BIENVENIDA

Cava 4,00€

Champagne 6,00€

Cócteles clásicos 4,00€

SERVICIO BARRA LIBRE (Soft drinks)

11,00€/pp/hr

VINOS

TINTO

Rioja

Conde de Villaseñor Crz

Ribera del Duero

Prado Rey Roble

BLANCO

Verdejo Rueda

Oinoz

CERVEZAS

BARRIL

Cerveza Mahou 5 estrellas

*** 2,50€ por consumición**

* Consultar otras referencias

EXTRAS

SERVICIO BARRA LIBRE COPAS MARCAS ESTÁNDAR (Long drinks)

Primera y segunda hora 22,50€/pp/hr

Tercera hora 18,00€/pp

Siguientes horas 14,00€/pp

COPA / TICKET PERSONA MARCAS ESTÁNDAR 5,00€ (más de 100 personas)

Contratación de DJ desde 80,00€/hr

Contratación de músicos en directo / espectáculos a consultar

Alquiler en exclusividad a consultar

Raider técnico desde 200,00€

Opción de catering a domicilio a consultar





Plaza de Manuel Becerra, 12. Primera Planta
28028 Madrid

633 079 660

ines.osuna@leavesrestaurant.es

www.leavesrestaurant.es