

Carte

ENTRÉES

Anchois & Boquerones en Duo Maison Desclaux	16,50€
Carpaccio de Saint-Jacques aux agrûmes gingembre poivre Timut	18,90€
Gravlax de Thon de la Casa en crème de menthe fraîche	15,90€
Planxa Paletilla de cochon noir ibérique	26,50€
Ceviche de Daurade Royale, tartare de mangue, avocat citron vert	17,50€
Salade d'algues Wakamé, couteaux en vinaigrette et piments	16,50€
Chantilly de chèvre pimentée, petits légumes de saison Pesto Verde	15,50€
Soupe de Poissons de roche de Méditerranée	14,90€
La suggestion du Chef selon inspiration	

POISSONS

Calamars linguines sauce Chorizo	26,90€
Tataki de Thon pimenté, mousse d'avocat, yuzu, coriandre et polenta	28,50€
Pavé de Cabillaud salsa de piquillo piments jalapeño	26,90€
Retour de Pêche aux agrumes légumes du moment	27,90€
Filets de Daurade Royale, escalivade, tapenade émulsion parmesan	29,50€
Gambas à la plancha en Caramel de Banyuls	27,50€
Filets de Loup de Méditerranée, Gambas sauce vierge, céleri, pomme granny	29,50€
Parillade SIGNATURE CASA LEON (2 Pers.)	39,50€ / PERS

VIANDES

Magret de Canard entier inspiration en Mouvement	29,50€
Entrecôte Maturée et Sélectionnée par notre Chef Kevin	28,50€

LES DESSERTS DE LÉA

La Profiterole - Chocolat Maison et Crème fouettée	10,90€
Tiramisu à la cuillère	9,50€
Pa d'Ou Matriarca	8,90€
Soupe de Fruits de saison	7,90€
Café Très Très Gourmand	12,50€
Verrine du Moment	9,00€
Véritable Mousse au Chocolat	9,50€

Menu gourmand

39,90€

ENTRÉES

Anchois & Boquerones en Duo Maison Desclaux
Gravlax de Thon de la Casa en crème de menthe fraîche
Chantilly de chèvre pimentée, petits légumes de saison Pesto Verde
Soupe de Poissons de roche de Méditerranée

PLATS

Calamars linguines sauce Chorizo
Pavé de Cabillaud salsa de piquillo piments jalapeño
Retour de Pêche aux agrumes légumes du moment
Magret de Canard inspiration en Mouvement

DESSERTS

La Profiterole - Chocolat Maison et Crème fouettée (+2€)
Tiramisu à la cuillère
Pa d'Ou Matriarca
Soupe de Fruits de saison
Café Très Très Gourmand (+4€)
Verrine du Moment
Véritable Mousse au Chocolat

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

Carte

STARTERS

Anchovies and Boquerones Desclaux House	16,50€
Scallop carpaccio with citrus, ginger, timut pepper	18,90€
Tuna gravlax from the house with fresh mint cream	15,90€
Iberian shoulder on plancha	26,50€
Royal Bream ceviche, mango tartar, avocado lime	17,50€
Wakame seaweed salad, clams in vinaigrette and peppers	16,50€
Spicy goat cheese chantilly, seasonal small vegetables green pesto	15,50€
Mediterranean rock fishes soup	14,90€
Chef's suggestion	

FISHES

Calamari and linguine with chorizo sauce	26,90€
Spicy Tuna Tataki, avocado mousse, yuzu, coriander and polenta	28,50€
Cod steak with piquillo salsa jalapeño	26,90€
Citrus fish return seasonal vegetables	27,90€
Royal Bream filet, escalivada, tapenade, parmesan emulsion	29,50€
Grilled Prawns in Banyuls caramel	27,50€
Mediterranean Sea Bass filet, Prawns with virgin sauce, celeri, granny apple	29,50€
Grilled fishes platter from Casa Leon (2 Pers.)	39,50€ / PERS

MEATS

Whole Duck breast inspiration in movement	29,50€
Matured and selected Entrecote	28,50€

LÉA'S DESSERTS

Profiterole - Homemade chocolate and whipped cream	10,90€
Tiramisu with a spoon	9,50€
Pa d'Ou Matriarca	8,90€
Seasonal fruit soup	7,90€
Very very Gourmet Coffee	12,50€
Verrine of the Moment	9,00€
Real chocolate mousse	9,50€

Menu Gourmand

39,90€

STARTERS

Anchovies and Boquerones Desclaux House
Tuna gravlax from the house with fresh mint cream
Spicy goat cheese chantilly, seasonal small vegetables green pesto
Mediterranean rock fishes soup

PLATS

Calamari and linguine with chorizo sauce
Cod steak with piquillo salsa jalapeño
Citrus fish return seasonal vegetables
Whole Duck breast inspiration in movement

DESSERTS

Profiterole - Homemade chocolate and whipped cream (+2€)
Tiramisu with a spoon
Pa d'Ou Matriarca
Seasonal fruit soup
Very very Gourmet Coffee (+4€)
Verrine of the Moment
Real chocolate mousse