

LOS MEJORES
PLATOS. LOS
MEJORES
INGREDIENTES.
ELABORADOS AL
MOMENTO Y CON
LAS MEJORES
MANOS.

[ESPAÑOL]



ENJOY

@leaf_marbella

PARA ABRIR BOCA

Pinza romana fantasía de jamón de Parma 12,50€

Con crema de burrata y carpaccio de mango y melón

Pinza romana fantasía de salmón ahumado 12,50€

Con queso crema, rucola, caviar y salsa de eneldo

Pinza romana fantasía de bresaola 14,50€

Con crema de burrata de cabra, higos confitados, nueces y arugula

Tartar de ternera blanca 25,50€

Con crema de yema de huevo, trufa negra y caviar

Tartar de atún rojo 26,00€

Con aguacates, cebolla, salsa de soja y teriyaki, lima y tabasco

Saute de almejas 18,00€

Con vino blanco, ajo, perejil, tomates cherry y lemongras

Vieiras 25,00€

Con parmentier de hinojo, trufa negra, salsa de miel y caviar

Langostinos de la casa 15,50€

Con salsa de tomate, ajo, perejil y picante

ENSALADAS

Ensalada César pollo 16,50€

Lechuga romana, salsa César, anchoas, tomates cherry, crutones, láminas de queso parmesano, pechuga de pollo asada

Ensalada César gambas 20,50€

Lo mismo pero con gambas

Ensalada de gambas salteadas 22,00€

Con crema de aguacates, mango, manzana verde y salsa de yogurt griego

Fantasía de tomates 16,50€

Con burratina, frutos secos, salsa de pesto fresco y pesto de pistacho

SOPAS

Sopa de mariscos de la casa 25,00€

Con pulpo, sepia, almejas, mejillones, langostinos y gambas

Crema de calabaza, boniato y manzanas 10,00€

Con un toque de queso crema y yogurt

PARA LOS PEQUES

Spaghetti Bolognese 8,00€

Spaghetti Carbonara 8,00€

Spaghetti Tomate 8,00€

Pollo plancha 12,00€

Con patatas fritas y verdura

Filete de lubina a la plancha 14,00€

Con patatas fritas y verdura



LEAF

Lácteos Gluten Huevos Frutos de cáscara Crustáceos Sulfitos Vegetariano



PASTA	CARNES
<p>Spaghetti con almejas _____ 24,50€ Con salsa de tomates cherry frescos y tartar de carabinero</p> <p>Spaghetti Carbonara _____ 14,50€ Con guanciale, queso parmesano, yema de huevo y nata</p> <p>Maccheroni Arrabbiata _____ 14,50€ Con ajo, picante y salsa de tomates y tomates cherry y nduja picante</p> <p>Tagliolini con verduras de temporada _____ 14,90€ Con tomates cherry y salsa pesto</p> <p>Lasagna Bolognese _____ 17,50€ Con ragu de carne de ternera</p> <p>Ravioloni Ricotta de Búfala y espinacas _____ 18,00€ Con salsa de mantequilla, salvia y queso parmesano</p>	<p>Solomillo de ternera troceado (250gr) _____ 32,00€ Con setas del bosque salteadas, salsa de ternera blanca, trufa negra y patatas fritas caseras</p> <p>Solomillo de ternera a la parrilla (250gr) _____ 29,50€ Con puré de patata y verdura salteada</p> <p>Carré de cordero al horno _____ 30,50€ Con salsa de romero y crema de ajo, con puré de boniato y verduras</p> <p>Rib-eye de ternera a la parrilla (350gr) _____ 32,00€ Con puré de patatas y verduras</p> <p>Pechuga de pollo al horno _____ 26,00€ Con anchoa del Cantábrico, trufa negra y salsa Bernaise con patatas fritas caseras</p>
RISOTTOS	PESCADOS
<p>Risotto con boletus _____ 26,00€ Con trufa negra</p> <p>Risotto con mariscos _____ 25,50€ Con sepia, pulpo, almejas, mejillones, langostinos, gambas y salsa de tomate y mariscos</p>	<p>Lomo de Bacalao (desalado) _____ 25,00€ Sobre muselina de garbanzos, mermelada de cebolla y bimi</p> <p>Filete de lubina a la plancha _____ 26,00€ Con verdura salteada y puré de patatas</p>

EXTRAS

Arroz blanco	4,00€
Puré de patatas	4,00€
Puré boniato	4,00€
Ensalada verde	9,50€
Ensalada rucola, tomates cherry y parmesano	13,00€
Verduras salteadas	4,00€
Patatas fritas caseras	4,00€

Salsa de pimienta verde	4,00€
Salsa de Madera	4,00€
Salsa Bernaise	4,00€



LEAF

MENÚ PARA 4

39,50€

/PERSONA

ENTRANTES

Tres platos para compartir

Pinza romana fantasía de jamón de Parma _____  
Con crema de burrata y carpaccio de mango y melón

Langostinos de la casa _____  
Con salsa de tomate, ajo, perejil y picante

.....
A escoger un plato más:


Fantasía de tomates _____  
Con burratina, frutos secos, salsa de pesto fresco y pesto de pistacho

Ó Ensalada César pollo _____   
Lechuga romana, salsa César, anchoas, tomates cherry, crutones, láminas de queso parmesano, pechuga de pollo asada

SEGUNDOS

A escoger cada uno


Ravioloni Ricotta de Búfala y espinacas _____  
Con salsa de mantequilla, salvia y queso parmesano

Risotto con boletus _____  
Con trufa negra

Pechuga de pollo al horno _____  
Con anchoa del Cantábrico, trufa negra y salsa Bernaise con patatas fritas caseras

Lomo de Bacalao (desalado) _____  
Sobre muselina de garbanzos, mermelada de cebolla y bimi

POSTRE






Coulant de chocolate clásico _____   
Con helado de crema inglesa

BEBIDAS

Botella de vino Blanco / Tinto ó agua ó refresco ó cerveza



LEAF




 Lácteos  Gluten  Huevos  Frutos de cáscara  Crustáceos  Sulfitos  Vegetariano

[ESPAÑOL]





@leaf_marbella

POSTRES CASEROS



Crumble de manzanas y albaricoque     10,50€
Con helado de vainilla

Coulant de chocolate clásico    9,50€
Con helado de crema inglesa

Tiramisú     9,50€
Con pinones y almendras caramelizadas

Tatin de higos caramelizados     12,50€
Con crema de vainilla, helado de vainilla
y nata montada

HELADOS

Helado de vainilla   2,50€ / bola

Helado de chocolate   2,50€ / bola

Helado de crema inglesa   2,50€ / bola

Sorbete de limón 2,50€ / bola



LEAF

restauranteleaf.com

 @leaf_marbella



Lácteos



Gluten



Huevos



Frutos de cáscara



Crustáceos



Sulfitos



Vegetariano