

CARTA DE ALERGENOS

CÓCTELES

| | | | |
|---|--------------|--|--------------|
| 225 MARBLE HILL <i>Vainilla/Suave/Ácido</i> Bourbon Peaky Blinder, frambuesa fresca, hierbabuena, pimienta morrón, sirope de arce y vainilla, clara de huevo, cítricos ① | 16.00 | 41 CARAT <i>Chispeante/Afrutado/Especial</i> Whisky Suntory Toki, ginebra Roku, licor de cereza, maraschino Luxardo, zumo de arándano, pulpa de frambuesa, cítricos, bíter cereza | 16.00 |
| THE THIN MAN <i>Refrescante/Maracuyá/Picante</i> Ginebra de ruibarbo, licor de higo chumbo, pulpa de maracuyá, jengibre fresco y chile, cítricos, infusión de jazmín | 16.00 | LANDING IN YUCATAN <i>Floral/Frutal/ Exótico/Aromático</i> Tequila Patrón reposado, Jose Cuervo Gold, licor de higos chumbos, pulpa de mango, sirope de vainilla, cítricos, zumo de guayaba | 16.00 |
| ATTRACTED TO THE LION'S TAIL <i>Aromático/Frutal/Mermelada/Cereza y Anís</i> Ron Kraken, pulpa de mango, crema de higo, maraschino Luxardo, cítricos, anís estrellado, zumo de guayaba | 16.00 | ARRACK PASSION FRUIT MOJITO <i>Fresco/Afrutado/Exótico</i> Arrack de Ceilán, ruibarbo cordial, pulpa de maracuyá, lima, hierbabuena | 16.00 |
| CHAMPS ELYSEES XO <i>Efervescente/Afrutado/Dulce y picante</i> Ginebra Tanqueray 10, pulpa de naranja sanguina, flor de saúco de St. Germain, cítricos, flor de saúco cordial, champán | 16.00 | CÓCTELES SIN ALCOHOL | |
| ENTER THE VOID <i>Ahumado/Ácido/Agridulce/Aromático</i> Mezcal, Galiano, licor de lichi y jengibre, cítricos, bíter burlesco | 16.00 | QUO VADIS Pulpa de maracuyá y melocotón, jengibre cordial, hierbabuena, zumo de guayaba | 12.00 |
| BOBBY BURNS <i>Aromático/Frutos negros/Espumoso</i> Vodka Stolichnaya, crema de mora, Lillete, flor de saúco St Germain , zumo de cítricos y piña, mora fresca, jarabe de vainilla | 16.00 | SPICED POMPEMOUSSE SPRITZ Pulpa de mango y naranja sanguina, chile fresco, zumo de pomelo, cerveza de jengibre | 12.00 |
| HONG KONG 20TH CENTURY <i>Aromático/Refrescante/Cítrico</i> Ginebra Roku, licor Italicus Bergamota, licor de naranja, Limoncello cordial y jengibre, cítricos, zumo de pomelo, bíter de jengibre | 16.00 | HERE TO ETERNITY Pulpa de fresa y mora, sirope de flor de saúco, cítricos, zumo de lichi | 12.00 |
| TAINTED LOVE <i>Exótico/Tropical/Picante</i> Ginebra Ampersand de mango con chile, licor de hibisco, chile fresco, azúcar, zumo de guayaba, cítricos, puré de mango | 16.00 | KALIKIMAKA COLADA Pulpa de mango y coco, albahaca cordial, zumo de piña y naranja | 12.00 |
| BARREL-AGED ZOMBIE <i>Notas refrescantes/Alcohólico/Almendras y especias</i> Ron Myers y Appleton, pepino cordial, pulpa de coco, amaretto cordial, zumo de piña, Absenta, cerveza de jengibre | 16.00 | IVA INCLUIDO | |

CARTA DE ALERGENOS

ENTRANTES

CREMA DE ESPÁRRAGOS Y SOPA CON TRUFA 12.00

Servido con picatostes (V)



´COSTILLAS´ DE MAÍZ DULCE 14.75

Aderezadas con ´polvo mágico´
de Leone (V)(SG)(P)



BROCHETAS DE POLLO YAKITORI 16.75

Con salsa satay un toque picante,
lima, cebolletas y chile fresco (N)(P)



TARTAR DE SALMÓN Y AGUACATE 18.95

Chalotas, cebollino, aceite de oliva
virgen extra, zumo de lima (SG) ⚡

GAMBAS PIL PIL 18.00

Servidas con pan (P)



CARPACCIO DE TERNERA 18.50

Rúcula, mayonesa de trufa,
virutas de parmesano (SG)



PALOMITAS DE GAMBAS EN TEMPURA 18.00

Mayonesa con chile y lima (P)



CALAMARES CRUJIENTES 15.75

Salsa agridulce casera, chile,
cebolletas, lima (P)



Brochetas de pollo Yakitori



Tartar de salmón y aguacate



´Costillas´ de maíz dulce


(V) - Vegetariano, (SG) - Sin gluten,
(P) - Picante, (N) - Nueces

Cubierto 2€/pp
IVA INCLUIDO



**CALAMARES
CRUJIENTES**
15.75

Salsa agridulce casera, chile,
cebolletas, lima (P)



**ENSALADA DE
PATO Y MELÓN**
24.75

Cilantro, cebolletas,
cantalupo, menta, salsa hoisin
infusionado con cereza y
anacardos (N)

CARTA DE ALERGENOS

ENSALADAS

ENSALADA DE BURRATA CLÁSICA LEONE

Tomates mixtos, pesto de albahaca italiana con aceite de oliva.

Servido con grissini (V)(N) 🌿 🥛 🥑

16.50

ENSALADA DE QUINOA Y MAÍZ A LA PARRILLA

Aliño de cilantro, chile, limón y lima (V)(P)(SG) 🌿

16.95

ENSALADA DE POLLO A LA PARRILLA CON CINCO ESPECIAS

Col china, col lombarda, wonton crujiente, chile, aderezo cremoso de mostaza y miel (P) 🌿 🥛 🥑

17.50

ENSALADA DE PATO Y CANTALUPO

Cilantro, cebolletas, menta, cantalupo, salsa hoisin infusionado con cereza, y anacardos (N) 🥑 🌿

24.75



Pollo a la parrilla con cinco especias



Quinoa y maíz a la parrilla

IVA INCLUIDO

Todos los platos pueden contener trazas de frutos secos



Burrata Clásica Leone

CARTA DE ALERGENOS

PLATOS PRINCIPALES

´ FISH AND CHIPS ´ 23.75

Pescado frito rebozado con cerveza.
Servido con puré de guisantes,
patatas fritas y salsa tártara



MILANESA DE POLLO 24.50

Rebozado con hierbas y huevo.
Servido con crema de trufa y
parmigiano Reggiano



CURRY ROJO TAILANDÉS: LANGOSTINOS / POLLO / VERDURAS 25.50

Chile, choi sum, batata,
berenjena, lichi (P)



LINGUINE GAMBERETTI 25.00

Pasta con bisque de mariscos,
tomates cherry, perejil,
ajo y chile (P)



PASTEL DE CARNE ESPECIAL 'SHEPHERD'S PIE' 21.50

Cordero y ternera estofados a
fuego lento con champiñones,
puré de patatas con queso cheddar,
salsa de romero y vino tinto (P)



MELANZANE PARMIGIANA CASERO 23.00

Berenjena, tomate y parmesano (V)



SALMÓN TERIYAKI 27.50

Salsa teriyaki, limón y bok choy



RISOTTO DE ALCACHOFAS Y ESPÁRRAGOS 27.00

Parmesano (V)(SG)



CARTA DE ALERGENOS

PARRILLA

POLLO MEDITERRANEO 22.00

Pollo crujiente sin hueso, con mantequilla de ajo, limón y tomillo (SG)



CHULETAS DE CORDERO DE NUEVA ZELANDA 36.00

250gr. Marinadas con romero y tomillo. Servido con ensalada de rúcula, tomate cherry, aceite de oliva (SG)



LEONE BURGER 26.50

Ternera de Wagyu, pan de brioche, alioli de chipotle, lechuga, queso Monterey Jack, cebolla caramelizada y patatas fritas



SOLOMILLO DE TERNERA DE IRLANDA 36.00

250gr. Elija una guarnición y una salsa (SG)



WAGYU BISTEC DE TERNERA 49.00

220gr. Elija una guarnición y una salsa

GUARNICIONES

SALSAS:




CHIMICHURRI

BEARNESA 

PIMIENTA VERDE 

PATATAS FRITAS 6.25

BIMI A LA PARRILLA 9.00

con salsa sésamo y hierbas   

PURÉ DE PATATA 7.00

con mantequilla 

ENSALADA DE JARDIN 8.25

ARROZ BLANCO JASMIN  6.25

VERDURAS A LA PARRILLA 7.00

BATATAS FRITAS 7.25



CHURROS

8.50

Servido con salsa de piña,
dulce de leche y salsa de
chocolate

CARTA DE ALERGENOS

POSTRES

PUDÍN DE DATILES 8.95
Helado de vainilla y salsa
de caramelo
🌾 🥛

**TARTA DE CHOCOLATE
CASERA** 8.50
Pastel de chocolate sin harina
servido con nata agria
y moras (SG)
🥛 🍷

SORBETE DE YOGURT 8.50
Compota de frutas rojas y
merengue machacado, chantilly
y menta fresca (GF)
🥛 🍷

CHURROS 8.50
Servido con salsa de piña, dulce
de leche y salsa de chocolate
🌾 🍷

HELADOS Y SORBETES 8.00
Dos bolas. Por favor, pregunte
a su camarero (SG)
🥛



Pudín de datiles

**MENÚ INFANTIL DISPONIBLE
A PETICIÓN**
Niños hasta 12 años
Pregunte a su camarero



Tarta De Chocolate Casera

VINOS

VINO POR COPA

CHAMPÁN Y ESPUMOSOS

| | |
|---------------------|-------|
| MÖET & CHANDON BRUT | 16.00 |
| GRAMONA ROSE BRUT | 13.50 |
| ANNA DE CODORNIU | 8.95 |

VINO BLANCO

| | |
|-----------------------------|------|
| YLLERA | 5.95 |
| Sauvignon Blanc, T.Castilla | |
| SEÑORIO DE SOBRAL | 7.00 |
| Albariño, Rías Baixas | |
| EL PERRO VERDE | 7.50 |
| Rueda, Verdejo | |
| DROUHIN PETIT CHABLIS | 9.95 |
| Chardonnay | |

VINO TINTO

| | |
|--|------|
| HACIENDA PARRILLA ALTA | 5.95 |
| Petit Verdot, Tintilla y Shiraz, D.O. Tierra de Cadiz | |
| VIÑA POMAL CRIANZA | 7.95 |
| Rioja, Tempranillo | |
| F. SCHATZ ACINIPIO | 8.95 |
| Lamberger, Málaga | |

VINO ROSADO

| | |
|----------------------------|-------|
| NARANJAS AZULES | 5.95 |
| Soto Manrique, Garnacha | |
| PINOT GRIGIO BLUSH | 7.95 |
| Ramato Campagnola, Venice | |
| AIX | 10.00 |
| Côtes de Provence, Coupage | |

BOTELLAS

VINO BLANCO

ESPAÑA

| | |
|--------------------------|-------|
| YLLERA | 23.50 |
| Sauv.Blanc · T. Castilla | |
| SEÑORIO DE SOBRAL | 29.00 |
| Albariño, Rías Baixas | |
| EL PERRO VERDE | 31.00 |
| Verdejo, Rueda | |
| NILVA MOSCATEL | 34.00 |
| Málaga | |
| MAR DE FRADES 75cl | 36.00 |
| MAR DE FRADES Magnum | 76.00 |
| Albariño, Rías Baixas | |
| FINCA LA COLINA RUEDA | 44.00 |
| Sauvignon Blanc | |
| F. SCHATZ | 55.00 |
| Chardonnay, Málaga | |
| OSSIAN | 75.00 |
| Verdejo | |

FRANCIA

| | |
|---------------------------------------|--------|
| SANCERRE | 42.00 |
| Saint Pierre, Prieur, Sauvignon Blanc | |
| DROUHIN PETIT CHABLIS | 48.00 |
| Chardonnay | |
| PULIGNY MONTRACHET | 155.00 |
| Chardonnay, Berthelemot | |

ITALIA

| | |
|-------------------|-------|
| PINOT GRIGIO | 36.00 |
| Veneto Campagnola | |

NUEVA ZEALANDA

| | |
|------------------------------|-------|
| CLOUDY BAY | 72.00 |
| Sauvignon Blanc, New Zealand | |

VINOS

VINO ROSADO

ESPAÑA

NARANJAS AZULES 26.00
Soto Manrique, Garnacha

CAN SUMOI 37.00
Penedés

FRANCIA

AIX 75CL 50.00
AIX MAGNUM 89.00
Côtes de Provence, Coupage

ULTIMATE PROVENCE 47.00
Côtes de Provence, Coupage

M DE MINUTY 52.00
Côtes de Provence, Coupage

WHISPERING ANGEL 64.00
Côtes de Provence, Coupage

DOMAINE OTT 84.00
Côtes de Provence, Coupage

ITALIA

PINOT GRIGIO BLUSH 37.00
Ramato Campagnola, Venice

VINO TINTO

ESPAÑA

HACIENDA PARRILLA ALTA 23.50
Petit Verdot, Tintilla y Shiraz,
D.O. Tierra de Cadiz

VIZCARRA RIBERA 29.00
Fino Tinto

VIÑA POMAL CRIANZA 36.00
Rioja, Tempranillo

F. SCHATZ ACINIPIO 36.00
Lamberger, Málaga

BARON DE LEY 46.00
FINCA MONASTERIO
Rioja

PAGO DE LOS CAPELLANES 64.00
Crianza Ribera

AALTO 70.00
Ribera del Duero

TADEO TINAJA, RONDA 122.00
Petit Verdot

AALTO PS 150.00
Ribera del Duero

FLOR DE PINGUS RIBERA 220.00
Tempranillo 2019

FRANCIA

CHÂTEAU MARJOSSE 49.00
BORDEAUX
Classic Blend

DOMAINE DE LA JANASSE 98.00
Châteauneuf du Pape 2018

ITALIA

CHIANTI CLASSICO 39.00
Riserva DOCG

LA POIANE 45.00
VALPOLICELLA
Ripasso DOCG

ARGENTINA

GRAN CALLEJÓN 48.00
DEL CRIMEN
Finca La Luz, Valle de Uco,
Malbec Reserva

VINO ESPUMOSO

ANNA CODORNIU 32.00

GRAMONA LA CUVÉE 42.00

GRAMONA ROSE BRUT 48.50

CHAMPAN

POR BOTELLA

MOËT & CHANDON BRUT 100.00

VEUVE CLICQUOT 125.00

MOËT ICE IMPERIAL 130.00

LAURENT PERRIER ROSÉ 180.00
Brut Reserve

DOM PERIGNON 370.00
Vintage 2012















LOUIS ROEDERER 400.00
CRISTAL
Vintage 2014

CARTA DE ALERGENOS

Gracias por su visita a
Leone Brasserie,
Puerto Banús

¡Esperamos volver
a verle pronto!

www.leonebanus.com

-  = GLUTEN (TRIGO)
-  = CRUSTACEOS
-  = HUEVOS
-  = PESCADO
-  = CACAHUETES
-  = SOJA
-  = LACTEOS
-  = FRUTAS DE CASCARA (NUECES)
-  = APIO
-  = MOSTAZA
-  = SÉSAMO
-  = DIÓXIDO DE AZURFRE Y SUFILTOS
-  = MOLUSCOS
-  = ALTRAMUCES