

Leynla

Lunch · Comida | Dinner · Cena
12:00 PM - 11:00 PM

Entradas · Appetizers

AGUACHILE DE ENTRAÑA | FLANK STEAK AGUACHILE \$ 530

Sellado a la leña Word-fire seared

Seared flanksteak aguachile, black aguachile sauce, blackened avocado, coriander & grilled onion

Entraña sellada, salsa negra de aguachile, aguacate tatemado, cilantro & cebolla asada

EMPANADA ARGENTINA - 1pz \$ 90

ARGENTINIAN EMPANADA - 1pc

Filled with beef & vegetable stew | Guisado de suadero y vegetales

QUESO PROVOLONE | PROVOLONE CHEESE \$ 390

Provolone cheese stuffed with roasted peppers and serrano ham, served with arugula salad & balsamic reduction

Relleno de pimientos asados y jamón serrano acompañado de ensalada de arúgula y reducción de balsámico



ENSALADA DE BETABEL A LA SAL | BEETROOT SALAD \$ 290

Salt baked beetroot salad, arugula, goat cheese, raspberry, oranges, caramelized pumpkin seeds & balsamic reduction

Arúgula, queso de cabra, frambuesa, naranjas, pepitas de calabaza garapiñadas y reducción de balsámico

BURRATA CAPRESE \$ 380

Lettuce mix, pesto sauce, heirloom tomato, three seeds, cherry tomatoes

Mix de lechugas, pesto, jitomate heirloom, semillas y cherries

CREMA DE JITOMATE | TOMATO CREAM \$ 290

Roasted tomato, foccacia crouton & pesto sauce

Jitomate rostizado, crouton de foccacia de tomate y pesto

CREMA DE LANGOSTA | LOBSTER CREAM \$ 800

Lobster meat, emulsified cream with brandy & chives

Pulpa de langosta, crema emulsionada con brandy y cebollin





Pastas

LASAGNA DE ESPINACAS Y 3 QUESOS | SPINACH LASAGNA \$ 540
Spinach, provlone, mozzarella & parmesan cheese and bechamel sauce,
on pomodoro sauce
Espinacas, queso provolone, mozzarella y parmesano con salsas
bechamel y pomodoro

FETTUCCINE A LA BOLOGNESE Y PESTO | BOLOGNESE \$ 450
FETTUCCINE AND PESTO
Homemade fettuccine with bolognese sauce and pesto.
Pasta hecha en casa con salsa bolognesa y pesto.

FETTUCCINE CON FRUTTI DI MARE Y PESTO \$ 550
Fettuccini pasta with seafood & pesto sause
Pasta fettuccini con mariscos y pesto

Pescado · Fish

PESCA DEL DÍA | CATCH OF THE DAY \$ 730
Choice of garnish · Guarnición a elección

HAMBURGUESA | HAMBURGER \$ 495
Hamburger, grilled brioche bun with parmesan cheese, tomato,
caramelized onion, bacon, Swiss cheese, pickled gherkins, served
with homemade french fries
Pan brioche gratinado con queso parmesano, jitomate, cebolla
caramelizada, tocino, queso suizo, pepinillos encurtidos,
acompañada de papas fritas hechas en casa



Leynla



Carne · Meat

Cocinando a la leña · Cooked on Woodfire

| | |
|--|----------|
| * RIB EYE PRIME 500 gr | \$ 1,900 |
| * TOMAHAWK PRIME 1.2 - 1.4 kg Price per gram Precio por gramo | \$ 2.40 |
| * ENTRAÑA FLANK STEAK | |
| • 250 gr | \$ 950 |
| • 500 gr | \$ 1,750 |
| * FILETE PRIMER PRIME TENDERLOIN | |
| • 250 gr | \$ 1,300 |
| • 500 gr | \$ 2,200 |
| * CHULETA DE CERDO KUROBUTA KUROBUTA PORK CHOP | \$ 1,300 |
| * PECHUGA DE POLLO ORGÁNICO A LA LEÑA ORGANIC WOOD-FIRED CHICKEN BREAST | \$ 690 |

**Guarnición a elección · Garnish of your choice*



Guarniciones · Garnishes

| | |
|---|--------|
| PURE DE PAPAS CON AJO ASADO <i>Mashed potatoes with roasted garlic</i> | \$ 190 |
| PAPAS FRITAS <i>Homemade french fries · Hechas en casa</i> | \$ 170 |
| VEGETALES SALTEADOS <i>Sautéed vegetables</i> | \$ 240 |
| ESPÁRRAGOS ASADOS <i>Roasted asparagus, lemon zest and truffle oil</i> Espárragos con limón y aceite de trufa | \$ 250 |





Leynla



Postres · Desserts

FLAN DE VAINILLA Y DULCE DE LECHE

Vanilla flan & caramelized milk

\$ 250

CHOCOTORTA

Classic argentinian dessert made with “Chocolinas” cookies and chef’s cream, accompanied by berries sorbet

Clásico postre Argentino hecho a base de galletas “Chocolinas” y crema del chef, acompañado de sorbete de frutos del bosque

\$ 320

TIRAMISU

Classic mascarpone cream cheese, coffee cookies, amarena cherry’s & espresso

Clásica crema de queso mascarpone, soleta de café, cerezas amaranas y café espresso

\$ 220

TARTA CRUMBLE DE MANZANA | APPLE CRUMBLE TART

With vanilla ice cream, red fruits & almonds

Con helado de vainilla, frutos rojos y almendra

\$ 250

HELADOS Y SORBETES

Ice cream and sorbets

Ask for the flavors of the day

Pregunté por los sabores del día

\$ 180



INCLUDES TAXES | PRICES IN MEXICAN PESOS | 11082023
INCLUYE IVA | PRECIOS EN PESOS MEXICANOS

