

Laeñe

Cocina española

CAPACIDAD
MÁXIMA
DE AFORO
192
PERSONAS

Laeñe

Laeñe
RESTAURANTE

192

ENTRADAS

Toast Pan Lids and Farmer

de nuestra huerta, frescas y variadas.

Fresh variety from our market

- Ensalada mixta: Lechuga, tomate, cebolla, huevo, atún.
Mixed salad: lettuce, tomato, onion, egg, tuna. **S/. 33,00**
- Ensalada rusa: Patata, zanahoria, alverjas, atún, mayonesa.
Russian salad: Potato, carrot, peas, tuna, mayonnaise. **S/. 18,00**
- Ensalada templada: Espinaca, langostinos, bacón, queso fresco.
Warm salad: Spinach, shrimp, bacon, cheese. **S/. 35,00**
- Tabla de jamón serrano.
Table of ham. **S/. 38,00**
- Tabla de jamón ibérico.
Table of ham. **S/. 70,00**
- Tabla de queso manchego.
Manchego cheese table. **S/. 38,00**
- Pimientos rellenos de pescado con su bechamel.
Peppers stuffed fish with bechamel. **S/. 32,00**
- Pisto manchego: Selección de verduritas sancochadas.
Pisto manchego: Selection of boiled vegetables. **S/. 30,00**
- Espárragos rellenos con verduras fritas con salsa de zapallo.
Asparagus stuffed with fried vegetables with pumpkin sauce. **S/. 40,00**

NUESTROS PIQUEOS

Tapas and Appetizers

Selección de tapas típicas

A selection of typical tapas

- Croquetas de jamón ibérico: Una bechamel fina con jamón.
Iberian ham croquettes: A thin bechamel and ham. **S/. 20,00**
- Tortilla española, jugosa con cebollita.
Spanish omelette with onion juicy. **S/. 28,00**

- Pulpo a la gallega, tacos de pulpo con papa cocida aceite de oliva y pimentón. **S/. 40,00**
Galician octopus, octopus with potato tacos cooked olive oil and paprika
- Langostinos al ajillo, con ajo y vino blanco. **S/. 40,00**
Garlic prawns with garlic and white wine.
- Calamares a la andaluza, aros de calamar empanados. **S/. 42,00**
Andalusian calamari, breaded squid rings.
- Conchas a la parmesana, al horno con queso parmesano. **S/. 40,00**
Parmesan shells, baked with Parmesan cheese.
- Bandeja La Ñ – 2 Personas, tortilla, croquetas ensaladilla rusa, Tomate natural, jamón serrano, queso manchego. **S/. 60,00**
Ñ tray- two people, omelet, potato salad croquettes, natural tomato, serrano ham, manchego cheese.

PASTAS

Pastas

Deliciosas para los indecisos

Delicious option for the indecisive

- Fettuciini con gambas, aceite y ajo, un poco picante y perejil. **S/. 45,00**
Fettuciini with shrimp, garlic and olive oil, a little spicy and parsley.
- La lasaña a la boloñesa, humeante y gratinada. **S/. 38,00**
The lasagna bolognese, steaming, au gratin.
- Ravioli de trucha, pasta fresca rellena de trucha con salsa marinera. **S/. 40,00**
Trout ravioli, stuffed pasta with marinara sauce trout.

DE CUCHARA

Inolvidables

Delicious choices for you

- Lentejas estofadas/ *stewed lentils.* **S/. 20,00**
- Fabes Asturianas / *Asturian fabes.* **S/. 25,00**
- Alubias a nuestro estilo/ *Our style beans.* **S/. 25,00**

PAELLAS Y ARROCES

Paellas and rices

Platos fuertes de la cocina española

The highlights of spanish cuisine

- Paella de carne, con pollo, lomo de cerdo, chorizo y verduras. **S/. 44,00**
Paella with meat, chicken, pork, sausage and vegetables.
- Paella marinera, con calamares, langostinos, conchas y verduras. **S/. 50,00**
Seafood paella, with squid, shrimp, shells and vegetables.
- Arroz caldoso, con calamar y langostinos. **S/. 52,00**
Risotto with squid and prawns.
- Arroz negro, con calamares y espárragos frescos. **S/. 48,00**
Black rice with squid and fresh asparagus.

Nota:

- Las paellas se preparan mínimo para dos personas.
- El precio de paella es por persona.
- El tiempo de la preparación es 30 minutos aproximadamente

GUISOS DE LA ABUELA

Tapas and Appetizers

Con mucho amor de casa
A selection of typical tapas

- Callos a la Madrileña: Cazuela de patas de cerdo, chorizo sarta, jamón ibérico, papada de cerdo en su salsa. / *Cazuela leg of pork, string chorizo, jamon iberico, gill pork in sauce.* **S/. 40,00**
- Chipirones en su tinta: Rellenos de Calamar. / *Stuffed squid.* **S/. 48,00**
- El rabo de toro: cola de res estofada al estilo tradicional servida en su salsa y con puré suave de papas. / *Queue traditional style braised beef in sauce and served with mashed potatoes smooth.* **S/. 65,00**
- Carrilleras al vino tinto carne guisada con reducción de vino tinto y verduras con puré de papas. / *Cheeks beef stew in red wine with red wine reduction and vegetables with mashed potatoes.* **S/. 60,00**

Todos nuestros precios incluyen I.G.V

HORARIO DE ATENCIÓN: LUNES A DOMINGOS- DELIVERY: 447-4807 / 241-8546 - f/Laeñe

- Pollo al ajillo. / *Garlic chicken* **S/. 35,00**
- Pollo al chilindrón / *Chicken Chilindron.* **S/. 45,00**
- Albóndigas caseras. / *Homemade meatballs.* **S/. 38,00**

LAS TOSTAS

- Tosta manchega con jamón pisto y queso.
Manchego ratatouille toast with ham and cheese. **S/. 22,00**
- Tosta de trucha con palta y queso filadelfia.
Toast trout with avocado and Philadelphia cheese. **S/. 23,00**
- Pepito de res con ajitos y pan caliente.
Pepito steak with Ajit and warm bread. **S/. 42,00**

MENÚ INFANTIL

- Milanesa de pollo. / *Chicken Milanese.* **S/. 28,00**
- Nuggets de pollo. / *Chicken Nuggets.* **S/. 18,00**

MENU DEGUSTACION LA Ñ

Para dos personas

- Croquetas de jamón ibérico / *Iberian ham croquettes.*
- Porciones de ensalada rusa / *Lots of Russian salad.*
- Tortilla española / *Spanish tortilla.*
- Cazuelitas de champiñones al vino blanco / *Casseroles of mushrooms in white wine.*
- Paella de carne y verduritas / *Paella meat and vegetables.*
- Crema catalana una copa de vino español / *Catalan cream a glass of Spanish wine.*

Precio: S/. 130.00

Todos nuestros precios incluyen I.G.V

HORARIO DE ATENCIÓN: LUNES A DOMINGOS- DELIVERY: 447-4807 / 241-8546 - f/Laeñe

PESCADOS

Main fish dishes

Pescados según temporada

Fish of the season

- Bonito encebollado (lomo, cebolla, pimiento rojo, vino blanco). **\$/. 50,00**
Onions nice (steak, onion, red pepper, white wine).
- Ceviche tradicional / *Traditional ceviche.* **\$/. 55,00**
- Pescado a la Donastiarra (plancha, ajo , aceite, vinagre y guindilla con su guarnición). / *Donastiarra fish (grilled, garlic, oil, vinegar and chilli with garnish).* **\$/. 53,00**

CARNES

Main meat dishes

Selectos cortes de carne al estilo de Laeñe

Selected cuts of meat Laeñe style

- Lomo saltado. / *Barbecued saltado.* **\$/. 45,00**
- Entrecot a la parrilla (Bife). / *Sirloin steak.* **\$/. 68,00**
- Solomillo a la parrilla (Lomo). / *Grilled sirloin.* **\$/. 56,00**
- Cochinillo asado (previa reserva) **\$/. 95,00**
Roast suckling pig (Minimum 24 hours in advance).
- Cordero asado (Mínimo 24 horas de antelación) **\$/. 95,00**
Roast lamb (minimum 24 hours in advance).

POSTRES

Deserts

Delicias para terminar la experiencia

Delicias to complete your experience

- Crema catalana / *Catalan cream.* **S/. 25,00**
- Tarta de manzana / *Apple pie.* **S/. 25,00**
- Cheesecake / *Cheesecake.* **S/. 25,00**
- Tocinillo de cielo / *Tocinillo sky.* **S/. 25,00**
- Profiteroles/ *Profiteroles.* **S/. 25,00**
- Copa de helado / *Ice cream.* **S/. 25,00**



Laeñe

Cocina española



Visítanos: **f** /Laeñe
Servicio de Catering

Atención en horario corrido
De lunes a Domingo de 12:00 am a 12:pm
reservas@restaurante-laene.com
administracion@restaurante-laene.com

www.restaurante-laene.com