



# Leynla

Lunch · Comida | Dinner · Cena  
12:00 PM - 10:30 PM

## Entradas · Appetizers

### AGUACHILE DE ENTRAÑA | FLANKSTEAK AGUACHILE

*Sellado a la leña · Wood-fire Seared*

Seared flanksteak aguachile, black aguachile sauce, tatemado Avocado, cilantro & grilled onion | Entraña sellada, salsa negra de aguachile, aguacate tatemado, cilantro & cebolla asada

\$530

### EMPANADA ARGENTINA - 1 pz

ARGENTINIAN EMPANADA - 1 pc

Filled with Beef & Vegetable Stew | Guisado de suadero y vegetales

\$90

### MOLLEJAS AL LIMÓN

LEMON VEAL SWEETBREAD

*Cocinado a la leña · Cooked on Woodfire*

Sweetbread with lemon, grilled & served with cilantro onion, habanero sauce and tortillas | Asadas y acompañadas de cebolla con cilantro, salsa de habanero y tortillas

\$370

### QUESO PROVOLONE | PROVOLONE CHEESE

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

\$380

### ENSALADA DE BETABEL A LA SAL | BEETROOT SALAD

Salt baked beetroot salad, arugula, goat cheese, raspberry, oranges, praline pumpkin seeds & balsamic reduction | Arúgula, queso de cabra, frambuesa, naranjas, pepitas de calabaza garapiñadas y reducción de balsámico

\$290

## Pastas

### LASAGNA DE ESPINACAS Y 3 QUESOS SPINACH LASAGNA

With provolone cheese, mozzarella cheese, parmesan cheese and béchamel sauce, on pomodoro sauce.

Con espinacas, queso provolone, queso mozzarella, queso parmesano y salsa bechamel, sobre salsa pomodoro

\$530

### FETTUCINI A LA BOLOGNESE Y PESTO DE ALBAHACA BOLOGNESE FETTUCINE AND BASIL PESTO

Homemade fettuccine with bolognese sauce and basil pesto, traditional bolognese sauce and basil pesto | Pasta hecha en casa, tradicional salsa bolognese y pesto de albahaca

\$450



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





## Carne • Meat

*Cocinado a la Leña • Cooked on Woodfire*

|                                                                            |         |
|----------------------------------------------------------------------------|---------|
| * RIB EYE PRIME 500 gr                                                     | \$1,900 |
| * TOMAHAWK PRIME 1.2 - 1.4 kg<br>Price per gram   Precio por gramo         | \$2.40  |
| * ENTRAÑA   FLANKSTEAK                                                     |         |
| · 250 gr                                                                   | \$950   |
| · 500 gr                                                                   | \$1,750 |
| * FILETE PRIME   PRIME TENDERLOIN                                          |         |
| · 250 gr                                                                   | \$1,300 |
| · 500 gr                                                                   | \$2,200 |
| * CHULETA DE CERDO KUROBUTA<br>KUROBUTA PORK CHOP                          | \$1,300 |
| * PECHUGA DE POLLO ORGÁNICO A LA LEÑA<br>ORGANIC WOOD-FIRED CHICKEN BREAST | \$680   |

### MILANESA A LA NAPOLITANA NEAPOLITAN MILANESA

Breaded beef steak with homemade potato chips, tomato sauce, turkey ham, provolone cheese & tomatoes

Bife empanizado frito, salsa de jitomate, jamón de pavo, queso provolone & jitomate con papas fritas hechas en casa

Beef • Res

\$570

Chicken • Pollo

\$520

### HAMBURGUESA | HAMBURGER

\$495

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

### CHORIPAN | CHORIZO IN A BUN

\$370

Argentine sausage, homemade bread, tomato, lettuce, roasted eggplant emulsion, chimichurri and creole sauce, with homemade potato chips | Chorizo argentino, pan echo en casa, jitomate, lechuga, emulsión de berenjenas asadas, chimichurri y salsa criolla, con papas fritas hechas en casa

*\* Guarnicion a elección • Garnish of your choice*







# Leynla

## *Pescado · Fish*

**TOTOABA | FARMED TOTOABA** *From Baja California* \$900

Totoaba in herbs and lemon butter, noisette carrot puree and sautéed vegetables | En mantequilla, hierbas y limón, puré de zanahoria noisette y vegetales salteado

**PESCA DEL DIA | CATCH OF THE DAY** \$730

*Choice of garnish · Guarnición a elección*

## *Guarniciones · Garnishes*

**PURE DE PAPAS CON AJO ASADO** \$190

*Mashed Potatoes with roasted garlic*

**PAPAS FRITAS · Hechas en casa** \$170

*Homemade French Fries*

**VEGETALES SALTEADOS** \$240

*Sautéed Vegetables*

**ESPÁRRAGOS ASADOS** \$250

*Roasted Asparagus Lemon zest and truffle oil*

Ralladura de limón y aceite de trufa

**ENSALADA MIXTA** \$220

*Mixed Salad*

Lettuce, tomato, grated carrot & red onion

Lechuga, jitomate, zanahoria rallada y cebolla morada



INCLUDES TAXES | PRICES IN MEXICAN PESOS | 11082023

INCLUYE IVA | PRECIOS EN PESOS MEXICANOS







## Postres · Desserts

**FLAN DE VAINILLA Y DULCE DE LECHE** \$250  
*Vanilla flan & caramelized milk*

**CHOCOTORTA** \$320  
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

**BUDÍN DE COCO CON PLÁTANO CARAMELIZADO** \$280  
*Coconut and banana pudding*  
Made with croissant, coconut and caramelized bananas | Hecho a base de croissant, coco y plátano caramelizado

**HELADOS Y SORBETES** \$180  
*Ice Cream and Sorbets*  
Ask for the flavors of the day  
Pregunte por los sabores del día

