

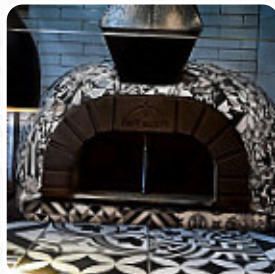
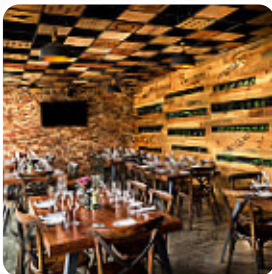


## *Carta de menús Leña y Olivo*

<https://carta.menu>

null 90105, SANTA MARÍA IXTULCO, Mexico

(+52)2464668192 - <http://lenayolivo.com.mx/>



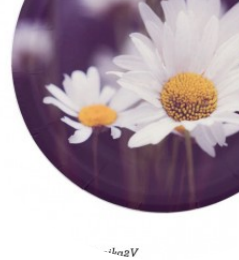
Un completo menú de Leña y Olivo de SANTA MARÍA IXTULCO con todos los **403** menús y bebidas lo encontrarás aquí en el menú. Para ofertas cambiantes por favor contacta por teléfono o a través de los datos de contacto en el sitio web con el dueño. Qué le gusta a [Sebastián Delao](#) de Leña y Olivo:

Me encantó todo, desde la atención cuando entramos a la despedida cuando nos fuimos. Es un lugar perfecto para ir a celebrar tu cumpleaños, un aniversario o cualquier ocasión especial, te tratan de una manera tan agradable que quieres volver, la comida era exquisita, desde el gaucho calzone, hasta la [pizza](#) a la parrilla, éramos 3 en esta ocasión y había opiniones variadas, pero eso es lo fantástico para siempre proba... [leer más](#).

Los espacios en el restaurante son accesibles y también pueden ser utilizados con una silla de ruedas o limitaciones físicas, dependiendo del clima también puedes sentarte afuera y tomar algo. Lo que no le gusta a [Elena Ivanović](#) de Leña y Olivo:

Todo bien, pedí varios platillos, el único con el que me quedo es con el corte de carne ese rescato la cena, el personal muy amable en todo momento, instalaciones limpias. [leer más](#). La extensa diversidad de [especialidades de café y té](#) hace que una visita a Leña y Olivo sea aún más valiosa, aquí también obtendrás deliciosos bocadillos, pasteles, pequeños snacks y además **refrescos fríos y bebidas calientes**. Claro, también te proporcionan crujiente [pizza](#), que se hornea recién salida del horno al estilo tradicional, en el bar, puedes relajarte con una *cerveza fría* u otras bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

# Carta de menús Leña y Olivo



## *Ura Maki*

MIDORI

## *Mains*

TOMAHAWK

## *Antipasti*

HONGO PORTOBELLO \$1.572

## *Extras*

MELTED PROVOLONE CHEESE \$2.774

## *Marisco*

BAKED SQUID \$2.497

## *Starters & Salads*

PAPAS FRITAS \$1.479

## *Hauptgang*

PEQUEÑA COSTILLA

## *Platos vegetarianos*

PASTEL DE ZANAHORIA \$2.497

## *Kleine Speisen*

CAMARONES A LA PARRILLA

## *Starters*

ÑOQUIS DE PATATA AL HORNO \$3.236

## *De la parrilla*

CAMARONES A LA PARRILLA

## *Platos de pollo*

POLLO AL LIMÓN

## *Refrescos*

LIMONADA

## *Panini*

MERO A LA PARRILLA \$5.733

## *Beef*

OJO DE COSTILLA

## *Cerveza*

STELLA ARTOIS

## *Alcoholic Drinks*

JACK DANIEL'S

## *Imbiss*

GRAN BEN \$3.884

## *Main*

ARROZ MELOSO \$5.918

## *Fusion Rolls*

NUEVA YORK

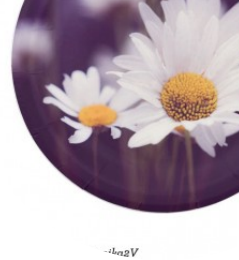
## *Calzone*

CALZONE

## *Beers*

MICHELOB ULTRA

# Carta de menús Leña y Olivo



## Hamburguesas

LA BRAVA

\$4.716

## Pizza - Klein Ø 22cm

MIRADOR

## Aperitivo - Aperitifs

CYNAR

## Wodka

KETEL UNO

## Heiße Getränke

CAPUCHINO

\$888

## Agua

SODA

## Pizza Normal Ø 26cm

VAQUERO

## Tortilla-Pizza

ATÚN

## Alkoholische Getränke

FERNET BRANCA

## Aperitivos

SAKE JUNMAI NAMI

## Whiskys

DEWAR'S 12 AÑOS

## Ceviche

MAGNO

## Bebidas Especiales

MARGARITA DE TAMARINDO

\$2.681

## Bebidas sin Alcohol

CLAMATO NATURAL

\$1.202

## Coñac

-HENNESSY V.S.O.P.

## Tequilas

1800 CRISTALINO

## Beverages

GRAN MARNIER

## Whisky- Escoces

OLD PARR 12 AÑOS

## Pizza Exótica Porción

SIN NOMBRE

\$1.110

## Copas

ANIS SECO

## Bebidas calientes

CARAJILLO

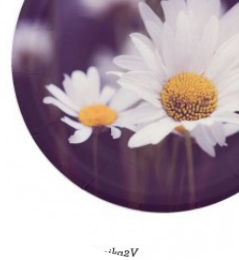
\$2.219

## Quick Bites

BAKED PATTY

\$1.479

# Carta de menús Leña y Olivo



## Tea

MANZANILLA \$1.110

## And More

BRÓCOLI ASADO \$2.497

## Soups and Salads

MEAT JUICE

## New Arrivals

DOUBLE CHOCOLATE PIE \$1.664

## Entrees

FILETE DE PERCHA

## Bar Bites

ROASTED PADRÓN PEPPERS \$1.757

## White

ALBARIÑO \$2.681

## Draft Beer

NEGRA MODELO

## Our Cuts - No Shortcuts

T-BONE

## Sparkling

MOËT CHANDON NECTAR IMPÉRIAL  
(CHAMPAGNE, FRANCE)

## Rosé Wine

MONTE XANIC ROSÉ, GRENACHE  
(VALLE DE GUADALUPE MEXICO)

## Sopa y Ensaladas

ENSALADA DE TOMATE  
HEIRLOOM \$3.144

## CORDIALS

ST-GERMAIN

## After Dinner Drinks

BAILEYS

## Single Malt

RESERVA DEL FUNDADOR DE  
GLENLIVET

## Champagne & Sparkling Wine

DOM PERIGNON (CHAMPAGNE, FRANCE)

## Sushi Or Sashimi

PULPO

## Hot Appetizer

PAN-FRIED MUSSELS \$2.774

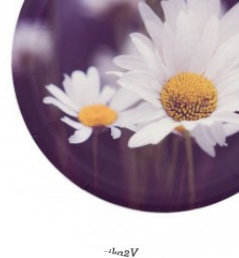
## Scotch

ETIQUETA AZUL DE JOHNNIE WALKER

## Grilled Beef

HUESO EN T

# Carta de menús Leña y Olivo



## Café

LATTÉ

\$888

## Picked for You

VACIO ARGENTINO

## ALCOHOLIC

BAILEYS

## Japanese

ARMONÍA HIBIKI

## Les plats

LANGOSTA A LA PARRILLA

## Reposado

TRES GENERACIONES REPOSADO

## SPIRITUOSEN / SPIRITS

HAVANA CLUB 7 AÑOS

## Special Cuts

PICAÑA

## Dammann Freres Tea

### Selection

NUIT À VERSAILLES

\$1.110

## Carving Station

SALT CRUSTED RED SNAPPER

\$13.500

## Tequila Añejo

HERRADURA ULTRA

## Reserve Wines by the Bottle

VEUVE CLICQUOT BRUT (CHAMPAGNE, FRANCE)

## Nuestros Cortes

ARRACHERA

## Apéritifs & Digestifs

LILLET

## PASTAS | PASTA

LASAGNA DE ESPINACAS

\$2.127

## WHISKY JAPONES

NOBUSHI

## Biscuits and Cookies

TARTA DE QUESO

\$2.497

## Snacks and Appetizers

CHAMPIÑÓN PORTOBELLO A LA PARRILLA

\$2.219

## NUESTROS CLÁSICOS

PASTEL DE ZANAHORIA

\$2.497

## Tequila & Mescal

DON JULIO 1942

# Carta de menús Leña y Olivo



## American Tacos

PUMPKIN FLOWER \$1.572

## Deluxe Plates

LA REINA \$4.716

## La Licorería

ANIS DULCE

## Bourbon and Rye

BORBÓN BULLEIT

## Aguardientes y Anisados

SAMBUCA VACCARI NEGRO

## After Dinner Sippers - Hot Coffee Drinks - Imported Liqueurs

DRAMBUIE

## Other Liqueurs

RON CHATA

## Anis

SAMBUCA VACCARI BLANCO

## Bebidas Calientes Lavazza Super Crema

CHOCOLATE OAXAQUEÑO CON  
LECHE \$925

## Liqueurs & Shots

MARTINI SECO \$3.051

## Oyster & Raw Bar

AGUACHILE DE CAMARONES \$3.976

## Finest Spirits

CASA DRAGONES JOVEN

## RUM (4cl)

HAVANA CLUB SELECCIÓN

## Cocktail - Premium

HUGO SPRITZ \$3.514

## Vegetable Or Hand Roll

ESPÁRRAGOS \$1.572

## APERITIFS | BITTERS | LIKÖRE

LICOR 43

## Bitters, Vermouth and Pastis

CINZANO ROSSO

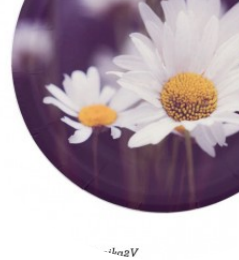
## From the Josper Charcoal Oven

OJO DE BIFE

## Sherry (70ml)

TÍO PEPE

# Carta de menús Leña y Olivo



## Digestivi

VERMUT

## VEGETALES Y PAPAS (450 g, 235g)

VERDURA A LA PARRILLA \$1.387

## Parfums Classiques - 25

MENTA \$1.110

## Additional Garnishes

NATURAL OR OAK-SMOKED GUACAMOLE \$1.572

## Digestive Liqueurs

XTABETUN

## Hot Beverages Lavazza Super Crema

OAXACAN MILK CHOCOLATE \$925

## Grill

ARGENTINIAN FLANK

TOP SIRLOIN CAP

## Cocktails

NEGRONI \$3.236

PIÑA COLADA \$1.110

## Soup

PROVOLONE CHEESE CREAM SOUP \$2.497

DRY AMMUNITION SOUP \$2.589

## Rum

ZACAPA 23

BACARDÍ 8 AÑOS

## Aperitifs

CINZANO BLANCO

AVERNA AMARO

## Vino Rosado

CHATEAU DOMEQ, SYRAH, GRENACHE (VALLE DE GUADALUPE, MEXICO) \$10.449

MONTE XANIC GRENACHE (VALLE DE GUADALUPE MEXICO) \$15.442

## Coffee

CAFÉ EXPRÉS \$740

CAPUCHINO \$888

## Cognac

MARTELL V.S.O.P.

HENNESSY V.S.O.P

## Brandy & Cognac

HENNESSY X.O.

RÉMY MARTIN V.S.O.P.

## Blended

JOHNNIE WALKER DOBLE NEGRO

ETIQUETA DORADA DE JOHNNIE WALKER

# Carta de menús Leña y Olivo



## Tequila Selections

1800 REPOSADO

DON JULIO BLANCO

## Ron y Brandy

MATUSALEM GRAN RESERVA

TORRES 20

## Ensaladas

ENSALADA DE ARÚGULAS \$1.942

ENSALADA DE BETABEL AL  
RESCOLDO \$2.312

ENSALADA DE ESPINACAS BABY \$2.774

## Whiskey

LICOR DE NARANJA

ETIQUETA NEGRA DE JOHNNIE WALKER

GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE

## Licores

CHARTREUSE AMARILLO

CARTA VERDE

XTABENTÚN

## Whiskies

JACK DANIEL'S

BUCHANNAN'S 12 AÑOS

BUCHANNAN'S 18 AÑOS

## Liqueurs

DUBONNET

GALLIANO

STREGA

## Cócteles sin Alcohol

LA TRIQUIÑUELA \$1.110

LA PERITA EN DULCE \$1.110

EL CAPERUCITO \$1.110

## White Wine

SEÑORÍO DE VILLARICA JUANITO,  
ALBARIÑO (GALICIA, SPAIN)

OTAZÚ CHARDONNAY (NAVARRA, SPAIN)

MARQUÉS DE CÁCERES, VERDEJO  
(RUEDA, SPAIN)

## Ensalada

HEIRLOOM PECORINO ROMANO  
TOMATO SALAD \$3.144

GRILLED FOCACCIA ARUGULA  
SALAD \$1.942

BEET SALAD WITH RESCOLDO  
RADICCIO \$2.312

GRILLED BABY PEACH SPINACH  
SALAD \$2.774

## Bebidas

NARANJADA

CAFÉ NEGRO \$647

REFRESCO LATA

LIMONADA VASO

## Cervezas

LEÑA OLIVO BOCK LAGER

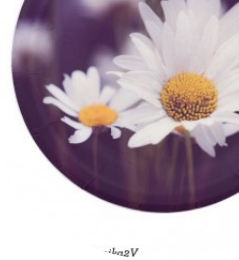
HÉRCULES, RÁFAGA, PALE ALE

HÉRCULES, MACANUDA, BROWN ALE

MONTE VERDE, BARRIL BLONDE ALE



# Carta de menús Leña y Olivo



## Digestivos

SIETE RAYAS YOLIXPA

CHAMBORD LIQUEUR ROYALE DE FRANCE

ANIS CAMPECHANO

NIXTA

## Waters & Sodas

SOLARES NATURAL WATERS (SPAIN)

SAN PELLEGRINO MINERAL (ITALY)

AGUA SOLARES CARBONATED WATER (SPAIN)

CASA DEL AGUA CARBONATED WATER (MEXICO)

## Los platos se preparan con

SALMÓN

PULPO

TENEMOS

CARNE

## Este tipo de platos se sirven

PASTA \$3.421

HAMBURGUESA \$3.236

PIZZA

PASTA

## Guarniciones

ESPAGUETI \$4.068

ARROZ DULCE \$5.918

ZANAHORIAS ASADAS \$1.572

PURÉ DE PATATAS \$1.479

VEGETALES ASADOS \$1.387

## Vodka

ABSOLUTO AZUL

SMIRNOFF SPICY TAMARINDO

GREY GOOSE

STOLICHNAYA

CIROC

## Vino Blanco

VIÑA KRISTEL, SUAVIGNON BLANC (VALLE DE GUADALUPE, MEXICO) \$15.812

SEÑORIO DE VILLARICA JUANITO, ALBARIÑO (GALICIA, ESPAÑA) \$16.551

OTAZÚ CHARDONNAY (NAVARRA, ESPAÑA) \$11.743

NORTÓN COLECCIÓN, TORRONTES (MENDOZA, ARGENTINA) \$9.524

MARQUES DE CACERES, VERDEJO (RUEDA, ESPAÑA) \$9.894

## Brandy

TERRY CENTENARIO

TORRES 10

TORRES 15

JAIME I

CARLOS I GRAN RESERVA

## Gin Tonic

EL ANDALUZ \$2.774

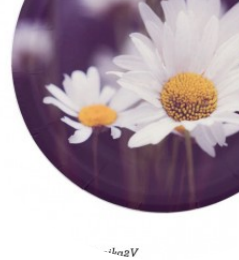
LOVE BRAMBLE \$3.144

LA SEVILLANA \$3.051

EL GUARDIA BRITANICO \$4.346

AZAHARES \$4.346

# Carta de menús Leña y Olivo



## Coctelería

CLERICOT LEÑA OLIVO	\$2.497
MOJITO NO CUBANO	\$2.497
DAIQUIRÍ PLAYERO	\$2.774
RED RIDER	\$2.034
CLAMATO MEZCALERO	\$2.681

## GUARNICIONES ADICIONALES

ZANAHORIAS A LA PARRILLA, CON ACEITE DE LAUREL, HOJUELAS DE CHILE	\$1.572
HONGO PORTOBELLO, RELLENO DE ESPINACAS A LA CREMA Y QUESO PARMESANO	\$1.572
GUACAMOLE NATURAL O AHUMADO AL ENCINO CON TOTOPOS AL COMAL	\$1.572
ESPÁRRAGOS CON ACEITE DE ROMERO	\$1.572
PURÉ DE PAPA CON MANTEQUILLA AHUMADA DE TOMILLO	\$1.479

## Pizza

LA MARIO BROS	\$6.195
LA UY UY UY	\$4.438
LA CALETA	\$4.253
LA CHINA POBLANA	\$3.606
SAN PEDRO	\$4.161
CAMELOT	\$2.681

## Sparkling Wine

MOET CHANDON IMPERIAL BRUT (CHAMPAGNE, FRANCE)	
MOET CHANDON ROSÉ (CHAMPAGNE, FRANCE)	

MOET CHANDON ICE (CHAMPAGNE,  
FRANCE)

VEUVE CLICQUOT ROSÉ (CHAMPAGNE,  
FRANCE)

MARTINI ASTI (TORINO, ITALY)

PROSECCO SPRITZ (PIAMONTE, ITALY)

## Infusiones y Tés

MISS DAMMANN	\$1.110
TISANE DU ROY	\$1.110
CITRONELLA LEMONGRASS	\$1.110
4 FRUITS RUOUGES	\$1.110
DES MILLE COLLINES	\$1.110
PASIÓN DE FLEURS	\$1.110

## Bebidas alcohólicas

APEROL SPRITZ	\$3.514
CAMPARI	
ETIQUETA ROJA DE JOHNNIE WALKER	
AMERICANO	\$647
FRANGELICO	
AMARETTO DISARONNO	
SMIRNOFF	

## Red Wine

DOMINIO FOURNIER CRIANZA,  
TEMPRANILLO (RIBERA DEL DUERO,  
SPAIN)

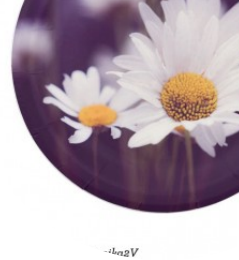
DOMINIO FOURNIER RESERVA,  
TEMPRANILLO (RIBERA DEL DUERO,  
SPAIN)

SEÑORÍO DE VILLARICA CRIANZA,  
TEMPRANILLO (RIOJA, SPAIN)

BERONIA RESERVA, TEMPRANILLO  
(RIOJA, SPAIN)

EL PÍCARO, TINTA TORO (TORO, SPAIN)

# Carta de menús *Leña y Olivo*



RENÉ BARBIER CLÁSICO ROBLE,  
CABERNET SAUVIGNON (CATALUNYA,  
SPAIN)

BERONIA, TEMPRANILLO CRIANZA  
(RIOJA, SPAIN)

## Sopas



SOPA DE VERDURAS \$1.110

CREMA DE QUESO  
PROVOLONE CON  
ESPINACA Y  
PISTACHES \$2.497  
TOSTADOS, SERVIDA  
EN UN PAN  
CAMPESINO

SOPA DE MUNICIONES SECA,  
CON CROQUETAS DE CAMARÓN,  
AGUACATE A LA PARRILLA Y  
CREMA DE CHIPOTLE \$2.589

BRÓCOLI ASADO, PIÑONES,  
TOMILLO, Y CREMA DE QUESO  
COTIJA \$2.497

HONGO PORTOBELLO A LAS  
BRASAS, ACEITE DE EPAZOTE,  
QUESO PANELA, TOCINO Y  
CREMA DE FRIJOL \$2.219

SOPA DE VERDURAS,  
ZANAHORIA, APIO, PAPA,  
GRANO DE ELOTE, CHÍCHARO Y  
CILANTRO \$1.110

FLOR DE CALABAZA RELLENA  
DE QUESO RICOTA, SOPA DE  
JITOMATE ROSTIZADO Y CREMA  
DE ORÉGANO \$1.572

JUGO DE CARNE, ACOMPAÑADO DE  
CHILES, CEBOLLA, CILANTRO, LIMÓN Y  
JEREZ

## Ron

ÁMBAR ZACAPA

ZACAPA X.O.

MOUNT GAY BLACK BARREL  
BARBARDOS

MATUSALEM CLÁSICO

BACARDI BLANCO

FLOR DE CAÑA CENTENARIO 12 AÑOS

CIHUATÁN 8 AÑOS ÍNDIGO AÑEJO

BOTRAN AÑEJO 12 AÑOS

## Aguas & Refrescos

CASA DEL AGUA NATURAL (MÉXICO)

SOLARES AGUA NATURAL (ESPAÑA)

SAN PELLEGRINO MINERAL (ITALIA)

SOLARES AGUA GASIFICADA (ESPAÑA)

CASA DEL AGUA GASIFICADA (MÉXICO)

AGUA GASIFICADA FÉLIX MARACUYÁ  
(MÉXICO)

AGUA GASIFICADA FÉLIX GUAYABA  
(MÉXICO)

NARANJADA VASO

## Vino Espumoso

MOET CHANDON IMPERIAL  
BRUT (CHAMPAGNE, FRANCIA) \$42.442

MOET CHANDON ROSÉ  
(CHAMPAGNE, FRANCIA) \$51.873

MOET CHANDON ICE  
(CHAMPAGNE, FRANCIA) \$55.017

MOET CHANDON NECTAR  
IMPÉRIAL (CHAMPAGNE,  
FRANCIA) \$54.462

VEUVE CLICQUOT BRUT  
(CHAMPAGNE, FRANCIA) \$43.921

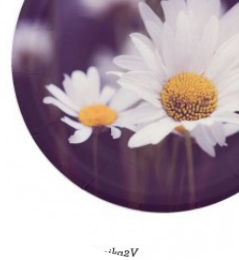
VEUVE CLICQUOT ROSÉ  
(CHAMPAGNE, FRANCIA) \$55.017

DOM PERIGNON  
(CHAMPAGNE, FRANCIA) \$166.253

MARTINI ASTI (TORINO, ITALIA) \$17.846

PROSECCO SPRITZ (PIAMONTE,  
ITALIA) \$11.096

# Carta de menús Leña y Olivo



## Entrance

OCTOPUS CRACKLING TOAST	\$4.716
FRIED PATTY	\$1.757
SOPECITOS OF CHAMORRO	\$2.219
BRAISED PORK BELLY TOAST	\$2.959
GRILLED BEEF SWEETBREADS	\$4.253
GRILLED ARGENTINE CHORIZO	\$1.757
GRILLED ROUND CHEESE	\$1.664
CRISPY BEEF TRIPE	\$3.236
GRILLED MARROWS	\$4.253

## Pasta

	GNOCCHIS DE PAPA AL HORNO	\$3.236
	RAVIOLES RELLENOS DE SHORT RIB BRASEADO	\$2.959
	CANELONES	\$2.127
	CALZONE GAUCHO	\$4.253
	LASAÑA DE ESPINACAS	\$2.127
	STEWED SPANISH CHISTORRA PENNE	\$3.421
	ESPAGUETIS CON CAMARONES	\$4.068
	RAVIOLI STUFFED WITH BRAISED SHORT RIB	\$2.959
	CANNELONI STUFFED WITH BOLOGNESE	\$2.127
	GAUCHO CALZONE	\$4.253

## Mezcal

400 CONEJOS, 100% ESPADÍN JOVEN
MONTELOBOS ESPADÍN JOVEN, OAXACA
MONTELOBOS ENSAMBLE JOVEN, PUEBLA

MONTELOBOS PECHUGA, OAXACA

MONTELOBOS TOBALA, PUEBLA

MEZCAL UNIÓN JOVEN, ESPADÍN Y SIRIAL, OAXACA

SEÑORIO JOVEN, 100% ESPADÍN, OAXACA

SEÑORIO REPOSADO, OAXACA

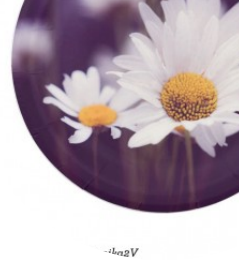
EL VIEJO MANUELON MEXICANO, OAXACA

EL VIEJO MANUELON PAPALOMETL, OAXACA

## Especiales

BAKED CHAMORRO (10 HOURS)	\$5.733
BAKED PISTACHIO CRUSTED SALMON	\$6.103
SHORT RIB BAKED FOR 12 HOURS	
BRAISED SUCKLING PIG FOR 6 HOURS	\$10.079
MERO A LA PARRILLA CON UN GLASEADO DE NARANJA Y HOJA SANTA, ACOMPAÑADO DE VERDURAS AL HORNO (TOMATE CHERRY, CEBOLLA CAMBRAY, APIO, ZANAHORIA Y BULBO DE HINOJO)	\$5.733
LANGOSTA A LA PARRILLA CON MANTEQUILLA CÍTRICA DE CHILE SERRANO Y ENSALADA (TOMATE CHERRY, ACEITE DE OLIVO Y SEMILLA DE MOSTAZA). SUJETO A DISPONIBILIDAD	
CHAMORRO AL HORNO (10 HORAS) EN CERVEZA CON PIPIÁN VERDE, CHILACAYOTES A LA PARRILLA CON ENSALADA DE VERDOLAGAS, HOJA SANTA FRESCA, QUINTONILES, HABAS Y PEPITAS	\$5.733

# Carta de menús Leña y Olivo



SALMÓN EN COSTRA DE  
PISTACHE AL HORNO, CON  
ENSALADA DE JITOMATES,  
DURAZNOS, JALAPEÑOS,  
AGUACATE Y CILANTRO \$6.103

1/2 POLLO AL LIMÓN CON MIEL  
DE CHILE CASCABEL Y  
TOMILLO, PAPA, PORO,  
ZANAHORIA BABY Y BETABEL  
CANDY \$4.993

SHORT RIB AL HORNO POR 12  
HORAS (400G), CON ADOBO DE  
CERVEZA OSCURA, PAPA  
DOMINÓ, ENSALADA DE  
CEBOLLAS CAMBRAY Y  
MANZANAS CON MIEL DE  
ROMERO \$9.154

HUACHINANGO A LA SAL,  
PERFUMADO CON HIERBAS  
FRESCAS Y LIMÓN EUREKA \$13.500

HAMBURGUESA, CON BRIOCHE  
DE LECHE CON CARNE  
AHUMADA, MOSTAZA DIJON,  
QUESO GOUDA Y CEBOLLAS  
CARAMELIZADAS CON  
BALSÁMICO \$3.236

LECHÓN BRASEADO 6 HORAS  
EN BIG GREEN EGG (SÁBADO Y  
DOMINGO) \$10.079

## Tequila

1800 AÑEJO

HERRADURA REPOSADO

JOSÉ CUERVO TRADICIONAL  
DESCANSADO

JOSÉ CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA  
REPOSADO

JOSÉ CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA  
EXTRA AÑEJO

JOSÉ CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA  
PLATINO

7 LEGUAS BLANCAS

DON JULIO REPOSADO

DON JULIO 70

DON JULIO AÑEJO

MAESTRO DOBEL DIAMANTE  
REPOSADO

CASA DRAGONES BLANCO

CASA DRAGONES AÑEJO

## Whisky

ABASOLO

CHIVAS REGAL 12 AÑOS

CHIVAS REGAL 18 AÑOS

DALMORE 12 AÑOS

DALMORE 15 AÑOS

GLENFIDDICH 12 AÑOS

GLENFIDDICH 15 AÑOS OUR SOLERA  
FIFTEEN

GLENLIVET 15 AÑOS FRENCH OAK  
RESERVE

MACALLAN 12 AÑOS

MACALLAN 15 AÑOS DOUBLE CASK

BUCHANNAN'S 12 AÑOS

BUCHANNAN'S 18 AÑOS

DEWAR'S 12 AÑOS

MORTLACH 12 AÑOS

## Entradas

CALAMARES AL HORNO, PAPA  
CAMBRAY, TOMATE CHERRY,  
LIMÓN ROSTIZADO Y ORÉGANO \$2.497

QUESO PROVOLONE FUNDIDO  
CON TOMATES CONFITADOS EN  
ACEITE DE OLIVO EXTRA  
VIRGEN CON AJO \$2.774

AGUACHILE DE CAMARÓN,  
MARACUYÁ Y ENSALADITA DE  
CHILE DE CERA \$3.976

# Carta de menús Leña y Olivo



TOSTADAS DE CHICHARRÓN DE PULPO, CILANTRO, LIMÓN, BULBO DE HINOJO Y MACHA DE ALMENDRAS CON CHILTEPÍN	\$4.716
EMPANADA AL HORNO RELLENA DE ESPINACAS A LA CREMA Y QUESO GOUDA	\$1.479
EMPANADA FRITA RELLENA DE VACÍO DE RES, PIMIENTOS Y ACEITUNAS	\$1.757
MEJILLONES AL SARTÉN EN SALSA DE TOMATE, AJO, VINO BLANCO, PEREJIL, CHILE JALAPEÑO Y LIMÓN AMARILLO	\$2.774
SOPECITOS DE CHAMORRO A LA CERVEZA Y SALSA VERDE CRUDA CON AGUACATE Y RÁBANO	\$2.219
PIMIENTOS DEL PADRÓN ROSTIZADOS, CON CHISTORRA URUGUAYA Y SALSA CRIOLLA	\$1.757
TOSTADAS DE PORK BELLY BRACEADO, ENSALADA DE FRIJOL NEGRO, CILANTRO, AGUACATE Y MAYONESA DE MORITA	\$2.959
MOLLEJAS DE RES A LA PARRILLA GLASEADAS CON LIMÓN Y CHIMICHURRI	\$4.253
CHORIZO ARGENTINO A LA PARRILLA CON CEBOLLA MORADA AL HORNO	
QUESO REDONDO A LA PARRILLA CON CHILES JALAPEÑOS Y CEBOLLA BLANCA ENCURTIDA CON EPAZOTE	\$1.664
TRIPAS DE RES CRUJIENTES CON GUACAMOLE, BROTES DE CILANTRO, TORTILLA PARA TAQUEAR	\$3.236
TUÉTANOS A LA PARRILLA CON AJO, CILANTRO FRESCO, CHILE SERRANO Y GUACAMOLE	
PAPAS A LA FRANCESA	\$1.479

## Postres

CREPES WITH RASPBERRIES	\$2.497
CHOCOLATE CHEESECAKE WITH STRAWBERRIES	\$2.497
APPLE AND GINGER CAKE	\$1.387
DULCE DE LECHE MOLTEN	\$1.387
GUAVA AND ALMOND STRUDEL	\$1.664
LEMON AND LEMONGRASS PIE	\$1.664
PEAR IN SYRUP	\$1.664
FIG PIE WITH THYME BAKED IN A WOOD OVEN	\$1.664
CREPAS CON FRAMBUESAS	\$2.497
TARTA DE MANZANA Y JENGIBRE	\$1.387
MOLTEN DE DULCE DE LECHE	\$1.387
STRUDEL DE GUAYABAS Y ALMENDRAS	\$1.664
TARTA DE LIMÓN AMARILLO Y CITRONELLA	\$1.664
TARTA DOBLE CHOCOLATE	\$1.664
PERA EN ALMIBAR	\$1.664
TARTA DE HIGOS CON TOMILLO AL HORNO DE LEÑA	\$1.664

## Vino Tinto

DON LEO CABERNET, SHIRAZ (PARRAS COAHUILA, MEXICO)	\$18.308
CASA MADERO CASA GRANDE, CABERNET SAUVIGNON (PARRAS COAHUILA, MEXICO)	\$33.657
MONTE XANIC GRAN RICARDO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, PETIT VERDOT (VALLE DE GUADALUPE, MEXICO)	\$55.294
MONTE XANIC SELECCIÓN MALBEC, MERLOT, CABERNET SUAVIGNON (VALLE DE GUADALUPE, MEXICO)	\$25.428

# Carta de menús Leña y Olivo



CAVA QUINTANILLA, NEBBIOLO (VALLE DE MOCTEZUMA SAN LUIS POTOSI, MEXICO)	\$15.719	EL PICARO, TINTA TORO (TORO, ESPAÑA)	\$13.223
VASIJAS, CABERNET SAUVIGNON (BAJA CALIFORNIA, MEXICO)	\$92.096	RENÉ BARBIER CLÁSICO ROBLE, CABERNET SAUVIGNON (CATALUNYA, ESPAÑA)	\$6.010
DOMINIO FOURNIER CRIANZA, TEMPRANILLO (RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA)	\$28.664	ZUCCARDI SERIE Q, CABERNET FRANC (VALLE DE UCO, ARGENTINA)	\$26.260
DOMINIO FOURNIER RESERVA, TEMPRANILLO (RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA)	\$42.349	ZUCCARDI SERIE A, BONARDA (VALLE DE UCO, ARGENTINA)	\$16.366
SEÑORÍO DE VILLARICA CRIANZA, TEMPRANILLO (RIOJA, ESPAÑA)	\$12.575	JUAN CARRAU, TANNAT (LAS VIOLETAS, URUGUAY)	\$10.818
BERONIA RESERVA, TEMPRANILLO (RIOJA, ESPAÑA)	\$16.366	SILVIA CELLARS, ZINFANDEL (VALLE DE NAPA, USA)	\$12.853
TORO DE PIEDRA, GRAN RESERVA, CARMÉNERE, CABERNET SAUVIGNON (VALLE DEL MAULE, CHILE)	\$11.928	BERONIA, TEMPRANILLO CRIANZA (RIOJA, ESPAÑA)	\$10.079
		CHATEAU DOMEQ, CABERNET, MERLOT, NEBBIOLO (VALLE DE GUADALUPE, MEXICO)	\$12.945
		NEWEN, MALBEC (PATAGONIA, ARGENTINA)	\$9.894

# Carta de menús *Leña y Olivo*



142V

## *Leña y Olivo*

null 90105, SANTA MARÍA  
IXTULCO, Mexico

Hecho con [carta.menu](https://carta.menu)

### **Horario de apertura:**

Domingo 13:00-20:00  
Lunes 14:00-18:45 19:00-22:00  
Martes 14:00-18:45 19:00-22:00  
Miércoles 14:00-18:45 19:00-  
22:00  
Jueves 14:00-18:45 19:00-22:00  
Viernes 14:00-18:45 19:00-22:00  
Sábado 14:00-18:45 19:00-22:00

