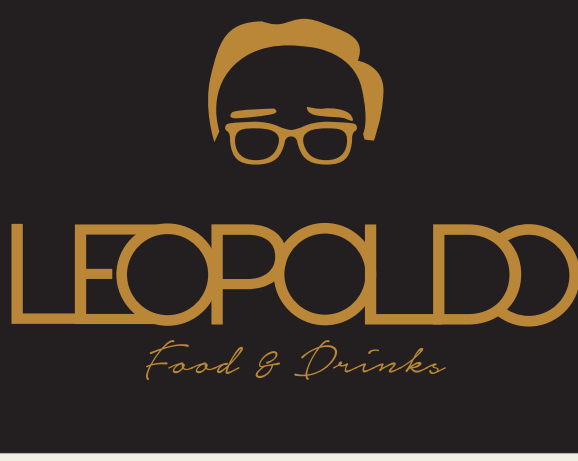




LA FAMILIA LAURENT-PERRIER ESTÁ COMPLACIDA DE TRABAJAR JUNTO AL HOTEL HUERTO DEL CURA

FRESCURA, ELEGANCIA Y PUREZA

Estas características están presentes en cada uno de los Laurent-Perrier Cuvées, siempre marcados por una complejidad aromática, una amplitud y un largo en boca excepcionales.

Chardonnay es la principal variedad de uva en todos los vinos de la Casa y sus fuertes convicciones en el arte de la elaboración hacen que sea una Maison muy diferente a otras casas de champán.

Laurent-Perrier ha ido perfeccionando el arte de elaborar a mano elegantes champanes desde 1812 utilizando una combinación de innovación y métodos tradicionales.

Leopoldo Food & Drinks se enorgullece de servir una selección de sus champagnes más galardonados.

Desde el refrescante y elegante La Cuvée hasta el icónico Cuvée Rosé y el prestigioso Grand Siècle de Laurent-Perrier, hay un champán para cada ocasión.

* Jamón Ibérico de Bellota D.O. Los Pedroches 100 gr	eur
Jamón de Toro; Ventresca de Atún curada artesanalmente 60 gr	26
* Degustación de 5 Quesos locales: (en orden de cata)	17
Molungo / Trocha / La Zarzillera / Pesebre / Cándido	15

Quisquilla de Santa Pola hervida 100 gr	16
Gamba Roja de Dénia a la plancha 100 gr	20
Ostra Guillardéau N°2 3 unidades	8'5 eur unidad 18

* La Ensaladilla con Salmón ahumado	7
Tomate trinchado con salazones Alicantinos	12
Foie, Anguila y Manzana en homenaje a Martín Berasategui	12
Coca de escalivada con Pipes y Carases	10

Sepia crujiente y su ali-oli	9
Croquetas de Bogavante, Boletus salteados y tártara 6 unidades	10
Verduras en Tempura y salsa Ponzu	8

Pulpo a la llama Josper y Patata cremosa	17
Gyozas Ibéricas trufadas	11
Tagliatta de Solomillo a las brasas y Ajos tiernos	22

* El Bikini perfecto	6
The Club Sandwich	10
Trio de Mini Burgers Black Angus	12

DISPONIBLE DE 13H A 16H Y DE 20:30H A 23:30H

*DISPONIBLE DE 11H A 00:30H

COPA	eur
La Cuvée Brut	12cl 9
Ultra Brut	12cl 12
Millésimé	12cl 12
Cuvée Rosé	12cl 15
Grand Siècle	12cl 24

BOTELLA	
La Cuvée Brut	37,5cl 30
La Cuvée Brut	75cl 48
Ultra Brut	75cl 65
Millésimé	75cl 70
Cuvée Rosé	75cl 80
Grand Siècle	75cl 145

MAGNUM	
La Cuvée Brut	150cl 115
Grand Siècle	150cl 360

MARIDAJES

LA CUVÉE BRUT Y...	
Jamón Ibérico de Bellota D.O. Los Pedroches	37,5cl 50
Tres Ostras Guillardéau N°2	37,5cl 40
Quisquilla de Santa Pola hervida	37,5cl 40
Foie Martin Berasategui	37,5cl 35

CÓCTELES 7€

MIMOSA ITALIANA	prosecco, aperol y naranja
ABSENTA FRAPPE	absenta, azúcar y menta
RED CHERRY	ginebra, zumo de granada, cereza, guindas y limón
ESPRESSO MARTINI	vodka, café y azúcar
KIR NORMANDO	calvados, sidra y cassis
MAI TAI	ron añejo, triple seco, horchata y lima
SENSEI	whisky japonés, te verde, azúcar, soda y menta
PUNCH TEQUILA	tequila, ginger beer, pomelo, naranja y granada
VIRGIN MARY	zumo tomate, perrins, tabasco, pimienta y limón

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A.

CONSULTE AL SERVICIO POR INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS



FAMILY OWNED CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER IS DELIGHTED TO BE WORKING IN PARTNERSHIP WITH HOTEL HUERTO DEL CURA

FRESHNESS, ELEGANCE AND PURITY

These characteristics are present in each of the Laurent-Perrier Cuvées, always marked by aromatic complexity, breadth and exceptional length on the palate.

Chardonnay is the main grape variety in all of the House's wines and its strong convictions in the art of winemaking make it a very different Maison from other Champagne houses.

Laurent-Perrier has been perfecting the art of hand-crafting elegant champagnes using a blend of innovation and traditional time-honored methods.

Leopoldo Food & Drinks is proud to serve a selection of its award-winning champagnes here.

From the crisp and elegant La Cuvée to the iconic Cuvée Rosé and the prestigious Grand Siècle by Laurent-Perrier, there is a champagne for every occasion.

* Iberian cured Ham, acorn feed from Los Pedroches 100 gr	eur
Cured Tuna loin "Toro" handcrafted 60 gr	26
* 5 Local Cheese tasting board: (listed by tasting order)	17
Molungo / Trocha / La Zarzillera / Pesebre / Cándido	15

Santa Pola freshly boiled baby Shrimps 100 gr	16
Red Prawns from Dénia, grilled 100 gr	20
Oyster Guillardéau N°2 3 pieces	8'5 eur piece 18

* Olivier Potato salad with smoked Salmon	7
Local fresh Tomatoes salad with cured Fish flakes	12
Foie, Eel and Apple, a Martin Berasategui tribute	12
Coca, local speciality pastry-pizza with roasted Vegetables	10

Crispy Cuttlefish skewers with garlic mayonnaise	9
Lobster croquettes, sautéed Mushrooms and tartar sauce	10
Vegetables in tempura and ponzu sauce	8

Octopus flame grilled and creamy Potato	17
Truffled pork gyozas, Japanese thin-dough finger pies	11
Sirloin steak, charcoal grilled, sliced and served with spring garlic	22

* The perfect sweet Ham and Cheese toastie sandwich	6
The Sandwich Club with Chicken and Greens	10
Black Angus mini Burgers trio	12

AVAILABLE FROM 13H TO 16H AND FROM 20:30H TO 23:30H

*AVAILABLE FROM 11H TO 00:30H

BY THE GLASS	eur
La Cuvée Brut	12cl 9
Ultra Brut	12cl 12
Millésimé	12cl 12
Cuvée Rosé	12cl 15
Grand Siècle	12cl 24

BOTTLE	
La Cuvée Brut	37,5cl 30
La Cuvée Brut	75cl 48
Ultra Brut	75cl 65
Millésimé	75cl 70
Cuvée Rosé	75cl 80
Grand Siècle	75cl 145

LARGE FORMATS	
La Cuvée Brut	150cl 115
Grand Siècle	150cl 360

PAIRINGS

CHAMPAGNE PERFECTLY PAIRED WITH...	
Iberian cured Ham, acorn feed from Los Pedroches 100 gr	37,5cl 50
Oyster Guillardéau N°2 3 pieces	37,5cl 40
Santa Pola freshly boiled baby Shrimps 100 gr	37,5cl 40
Foie Martin Berasategui	37,5cl 35

COCKTAILS 7€

MIMOSA ITALIANA	prosecco, aperol and orange
ABSENTA FRAPPE	absinthe, sugar and mint
RED CHERRY	gin, pomegranate juice, cherries and lemon
EXPRESSO MARTINI	vodka, coffee and sugar
KIR NORMANDO	calvados, cider and cassis
MAI TAI	aged rum, triple sec, nut milk and lime
SENSEI	Japanese whisky, green tea, sugar, soda and mint
PUNCH TEQUILA	tequila, ginger beer, grapefruit, orange and pomegranate
VIRGIN MARY	tomato juice, perrins, tabasco, pepper and lemon

ALL PRICES INCLUDE VAT

ASK SERVICE FOR ANY FOOD INTOLERANCE

