



Bombas con queso



Nachos

# LA LEANDRO

SIN  
CE

CANTINA  
BOTANERA

20  
16



Burrito de chilorio



Tacos de carne asada



Papas bravas



Queso con chile



Aguachile de pescado

# BUFFET CANTINERO

## \$219.00

### CALDOS

#### Caldo de Camarón

La versión de La Leandro es levanta muertos, el toque picosito para revivir.

#### Frijoles Charros

Con mucho sabor botanero, los frijolitos charros son nuestra mejor bienvenida para lo que viene a tu mesa.



Coctel de camarón

### BOTANAS CANTINERAS

#### Nachos

Gratinados con salsa de queso, frijolitos puercos, pico de gallo y no pueden faltar los chiles encurtidos.

#### Fideo con Tuétano

Se guisa con chile secos tatemados al carbón, y se corona con un tuétano asado a la parrilla ideal para taquear y compartir.

#### Papa con Carne

La que se antoja con los sabores del asador, se sirve con mantequilla crema y carnes finamente picada.

#### Cazuela de Chicharrones

Este platillo tiene todas las texturas del chicharrón, el de cuerito, el de cachete y el prensado, se guisan con una salsa borracha con chiles toreados al grill.

#### Asado Verde Norteño

Costilla de cerdo bañada en un auténtico adobo norteño verde con cacahuete y chile chilaca asado.

#### Queso con Chile

Queso chihuahua servido en caldillo norteño de chile mirasol y tomate; un platillo más norteño no puede haber.

#### Papas Bravas

Bocados de papa cambray bien doradita con un aderezo tipo chimichurri de chile serrano y perejil.

#### Costillitas Norteñas

Tradicional costillitas al grill, acompañadas de papa, cebolla y salchicha asada, bombita de queso y chile toreado.

**Papas** \$ 25.00

**Cacahuates** \$ 28.00

**Carne seca** \$ 65.00

### ESTILO MAZATLÁN

#### Coctel de Camarón

Con dos texturas de camarón este se sirve con la receta secreta de sangrita de la casa.

#### Aguachile de Pescado

Pescado fresco curado en aguachile estilo Sinaloa, vegetales tatemados y mayonesa de ajo.

### DE LA TAQUERÍA

#### Los de Asada

Se sirven 3 con cebollitas encurtidas y las salsas de la casa.

#### Las Bombas con Queso

Se sirven 3 con cebolla asada.

#### El Burrito de Chilorio

De muy buen tamaño en el burrito llenador de nuestra receta de chilorio con chiles tatemados secos.

Cazuela de chicharrones



Costillitas norteñas



# NUESTROS COCTELITROS

## Mezcalitro de Jamaica

Jarabe de jamaica, escarchado de sales y jugos de cítricos

\$ 135.00

## Mezcalitro de Sandía

Mezcal, jugo de sandía, limón y fresca, escarchado con sal de gusano.

\$ 135.00

## Mojilitro con Pepino

El clásico con ron, hierbabuena y pulpa de pepino

\$ 135.00

## La Margara

Versión de litro de la clásica margarita con tequila y jarabe de Limón

\$ 135.00

## La Margara Francisca

Versión de litro de nuestra margarita con un toque de tamarindo

\$ 135.00

## Piña Volada

Clásica piña colada con ron en versión de litro

\$ 120.00

## Perderme Contigo

La clásica cuba de ron bacardí en litro

\$ 140.00

## Megalodon

Vodka, sprite, boost, miguelito azul y gomitas

\$ 140.00

## Jack & Coke

Whiskey jack daniel's con refresco de cola.

\$ 180.00



# BEBIDAS

## CERVEZA

Tecate Light	\$ 39.00
Indio	\$ 39.00
Carta Blanca	\$ 39.00
XX Lager	\$ 39.00
XX ULTRA	\$ 49.00
Ultra	\$ 49.00
Bohemia Obscura	\$ 49.00
Heineken	\$ 49.00
Miller Highlife	\$ 59.00
Tina 10 piezas (Tecate o Indio)	\$ 359.00
Tina Mixta (5 Indio/5 Tecate)	\$ 359.00

## RON

	BOT. 750 ml	COP. 1.5 oz
Matusalem Clásico	\$ 900.00	\$ 79.00
Matusalem Platino	\$ 810.00	\$ 75.00
Capitan Morgan	\$ 750.00	\$ 70.00
Bacardi Blanco	\$ 820.00	\$ 75.00
Zacapa 23	\$ 2,800.00	\$ 199.00

## WHISKY

	BOT. 750 ml	COP. 1.5 oz
Black & White	\$ 850.00	\$ 75.00
JW Red Label	\$ 950.00	\$ 95.00
JW Black Label	\$ 1,900.00	\$ 140.00
Buchanan's 12	\$ 1,650.00	\$ 130.00
Macallan 12	\$ 3,200.00	\$ 210.00
Buchanan's 18	\$ 2,900.00	

## TEQUILA

	BOT. 750 ml	COP. 1.5 oz
JC Tradicional Plata	\$ 1,000.00	\$ 79.00
JC Tradicional	\$ 850.00	\$ 69.00
Maestro Tequilero Dobel	\$ 1,800.00	\$ 120.00
Don Julio 70	\$ 2,400.00	\$ 160.00
Don Julio Reposado	\$ 1,850.00	\$ 120.00
7 Leguas Blanco	\$ 1,850.00	\$ 120.00

## MEZCAL

	BOT. 750 ml	COP. 1.5 oz
400 Conejos	\$ 1,200.00	\$110.00
Mezcal de Casa		\$60.00

## BRANDY

	BOT. 750 ml	COP. 1.5 oz
Azteca de Oro	\$ 660.00	\$ 55.00
Torres 10	\$ 860.00	\$ 75.00

## VODKA

	BOT. 750 ml	COP. 1.5 oz
Smirnoff	\$ 580.00	\$ 58.00
Smirnoff Tamarindo	\$ 690.00	\$ 58.00
Absolut Azul	\$ 660.00	\$ 65.00

## GIN

	BOT. 750 ml	COP. 1.5 oz
Beefeater	\$ 1,100.00	\$ 95.00
Bombay	\$ 1,600.00	\$ 110.00

## COMPLEMENTOS

Refresco Lata 355 ml	\$ 39.00
Agua Mineral Topochico 340 ml	\$ 39.00
Agua Tónica 396 ml	\$ 50.00
Boost	\$ 65.00
Agua Natural 355 ml	\$ 39.00
Uaso Clamato	\$ 30.00
Uaso Michelado	\$ 20.00
Uaso Chelado	\$ 20.00
Limonada Mineral / Natural	\$ 48.00
Expresso	\$ 45.00

## OTROS

Carajillo	\$ 130.00
Cigarros (rojos/ blancos)	\$ 150.00
Beso de Pirul	\$ 140.00

Ron de horchata y whiskey en las rocas

\*\*El servicio de botellas incluye 4 mezcladores