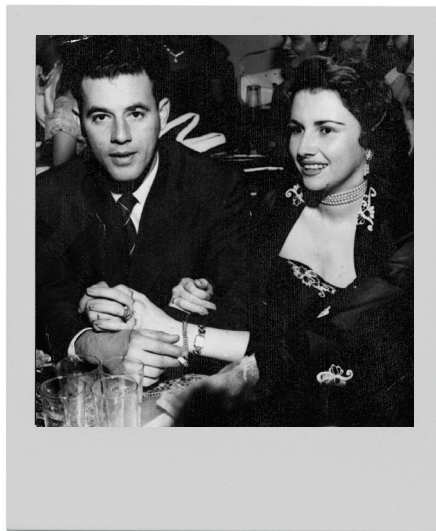


RESTAURANTE  
**FRANCO MINEIRO**  
POR TANIA BULHÕES



Leila é sobre o savoir-faire do receber bem. É sobre valorizar as raízes, as histórias ao redor da mesa e as memórias. A experiência da arte de receber. As misturas das louças, dos sabores, das conversas, das pessoas, dos encontros marcados, e dos inesperados. Encontros que se dão numa praça no interior de Minas, num café em Paris, ou até mesmo numa esquina em São Paulo.

**COUVERT 25**

Pão de fermentação natural e crostini de sal e alecrim com duo de manteiga

*entradas para compartilhar*

**PIPOCA DE TORRESMO 40**

Com caldinho de feijão e pimenta

**MANDIOCA DA FAZENDA (SAZONAL) 55**

Mandioca frita com dip de geleia de goiaba e pimenta

 *vegano*

**CROQUETTE DE CARNE ASSADA 65**

Acompanha sauce dijonnaise

**MOULES FRITES 85**

Mexilhões ao vinho branco e tomate cereja e as famosas  
batatinhas fritas do Leila

**GRAVLAX DE SALMÃO 85**

Salmão curado na beterraba por 14 dias, sour cream e creme de avocado

**THON CRU 80**

Atum com coalhada seca e raspas de limão siciliano

**BURRATA BRASILEIRA 90**

Burrata com vinagrete de morango e tomate cereja  
e redução de balsâmico com castanha de baru crocante

 *vegetariano*

## entradas especiais

### TERRINE AU CONFITURES 210

Terrine de foie gras produzida na casa com geleias de figo e jabuticaba  
Acompanha brioche

### VIEIRAS MEDITERRÂNEAS 190

Grelhadas ao molho beurre blanc com vinho branco

### OVAS DE MUJOL 50G 370

Blinis, creme azedo, cebolinha, clara e gema de ovo

## saladas

### STEAK TARTARE 90

Acompanha folhas verdes e as famosas batatinhas fritas do Leila

### SALADA NIÇOISE 90

Atum selado com molho hollandaise, batata rösti,  
salada de folhas com tomate confitado e azeitonas pretas

### FOLHAS DO BRASIL 80

Salada verde com nozes pecã caramelizadas e queijo feta ao molho de romã  
🌱 vegetariano

### RATATOUILLE 80

Ratatouille de legumes com couscous marroquino  
e mix de nuts ao molho vinagrete balsâmico  
🌱 vegano

# *clássicos do leila*

Receitas de família e pratos que são os preferidos dos nossos clientes

## **PICADINHO DA TANIA 120**

Molho picante, arroz jasmim, banana à milanesa, ovo frito, couve e farofa da mamãe

## **COSTELINHA DE PORCO 110**

Acompanha couve crispy, tutu de feijão e farofa crocante

## **GALINHADA MINEIRA 100**

Acompanha quiabo grelhado e vinagrete

## **STEAK FRITES 150**

Entrecôte ao molho Poivre, Moutarde ou Hollandaise

Acompanha as famosas batatinhas fritas do Leila

## **LINGUINI CITRON 180**

Linguini ao molho de limão siciliano com camarões grelhados

Opção: spaghetti sem glúten

## **PEIXE À LA BELLE MEUNIÈRE 140**

Filé de peixe grelhado com batata bolinha sautées

# sugestões do chef

Receitas exclusivas e especiais do nosso chef

## **RIZ DE MER 190**

Arroz caldoso com camarões, lulas, polvo e mexilhões

## **SCHNITZEL 110**

Costeleta de porco empanada na farinha de pão com salada de rúcula selvagem

## **MAGRET 190**

Magret de pato ao molho de jabuticaba com purê de castanha de caju

## **BOEUF BOURGUIGNON 120**

Com polenta mole de milho verde fresco

## **RAVIOLI DE CORDEIRO 100**

Massa fresca recheada com cordeiro ao molho demi glace e fonduta de parmesão

## **MOQUECA DE CAJU 90**

Acompanha arroz branco e farofa no azeite de dendê

 *vegano*

# sopremesas

## **CARRINHO DE QUEIJOS 60**

Seleção de queijos artesanais (100g) e compotas mineiras

## **PAIN PERDU 45**

Rabanada de brioche de abóbora, calda de caramelo com flor de sal e sorvete de doce de leite

## **CRÈME BRÛLÉE 45**

De goiabada cascão com creme de mascarpone e tuile de queijo canastra

## **TORTA DA CANASTRA 45**

Torta estilo Basca de queijo da Serra da Canastra com mousse de laranja Bahia

## **CÉU DE CHOCOLATE 45**

Fondant de chocolate e calda de baunilha

## **ÎLE FLOTTANTE 65**

Creme inglês, merengue e caramelo salgado  
Serve 02 pessoas

## **SUSPIRO DE MANGA 45**

Tartar de manga com gengibre, suspiro vegano e sorbet de manga

 *vegano*

## **COMPOTAS DA FAZENDA COM SORVETE DE IOGURTE ARTISANO 45**

Figuinho ou goiabada cremosa

## **SORVETE ARTISANO DU JOUR 28**

Consulte as opções

## **FRUTA DU JOUR 25**

Consulte as opções

*Conheça nosso mercado.*

# drinks

Drinks autorais, sem álcool e aromáticos:  
consulte nossa equipe

## CLÁSSICOS

Lillet Spritz Rosé	65
Dry Martini	55
Manhattan	70
Whisky Sour	55
Penicillin	50
Daiquiri	50
Macunaíma	55
Hanky Panky	65
Adonis	55
Bamboo	58
Espresso Martini	60
Old Fashioned	62

## DOSES

### Whisky Scotch

Chivas (12 anos)	28
Johnnie Walker Black	38
Johnnie Walker Green	52
Johnnie Walker Blue	196
Glenlivet (15 anos)	62
Lagavulin (8 anos)	110
Talisker (10 anos)	84
Macallan Double Cask 12	195
Macallan Double Cask 15	392
Macallan Double Cask 18	824
Macallan Rare Cask	750
Suntory Chita	92
Hibiki	130
Yamazaki	250
Glenfiddich 12	64
Cardhu (12 anos)	74
Glenmorangie Lasanta (12 anos)	70
Glenmorangie (14 anos)	84
Ardbeg Ten	92

## Bourbon

Makers Mark	40
Woodford	42
Jack Daniels Single Barrel	56
Blanton's Bourbon	360
Wild Turkey RYE	64

## Rum

Mount Gay	60
Zacapa 23	86

## Vodka

Belvedere	38
Haku Vodka	54

## Tequila

Don Julio	46
Herradura envelhecido	42

## Conhaque

Remy Martin	76
Hennessy Very Special	48
Hennessy VSOP	72
Hennessy XO	288

## Jerez

Jerez Manzanilla	34
Jerez Tio Pepe	32
Jerez Oloroso	30

# bebidas

**ÁGUA PRATA 12**

Com e sem gás

**ÁGUA PANNA 40**

Sem gás

**ÁGUA SAN PELLEGRINO 40**

Com gás

**SUCO NATURAL 18**

Consultar frutas

**ÁGUA TÔNICA 18**

Normal e light

**REFRIGERANTES 15**

Normal, light e zero

**CERVEJAS 18**

Stela Artois e Heineken (normal e zero)

# café

*Café especial do sul de Minas. Torra fresca.*

**ESPRESSO 18**

**ESPRESSO DUPLO 20**

**MACCHIATO**

Simples 20 | Duplo 22

**CAPPUCCINO ITALIANO**

Leite de vaca 22 | Leite de aveia 25

**CAFÉ COADO 20**

**CHOCOLATE QUENTE**

Leite de vaca 25 | Leite de aveia 28

**CHÁS NATURAIS 25**

Capim Cidreira, Hortelã, Hibisco ou Camomila

**CHÁS ESPECIAIS 25**

POMAR — Amêndoas, maçã, canela e beterraba

FÊNIX — Hibisco, maçã, morango, framboesa e cassis

QUITANDA — Cereja, cranberry, kiwi e coco