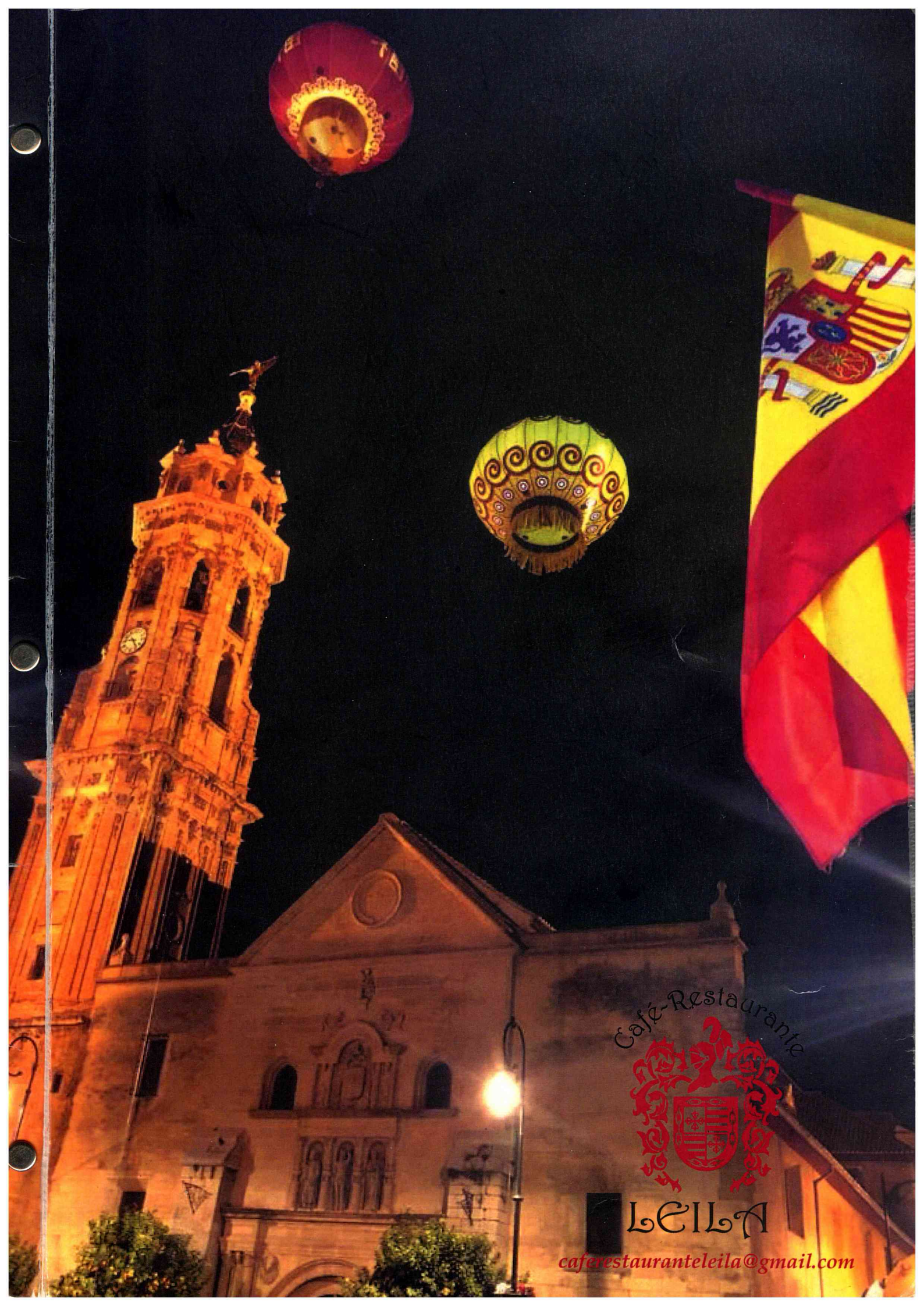




Café-Restaurante



LEILA

caferestauranteleila@gmail.com

Entrantes / Starters

<i>Surtido ibérico</i>	18€
<i>Mix selection of pork cured meat</i>	
<i>Jamón ibérico</i>	18€
<i>Iberian pork ham</i>	
<i>Caña de lomo</i>	18€
<i>Cured pork loin</i>	
<i>Salchichón ibérico</i>	14€
<i>Iberian salami sausage</i>	
<i>Chorizo ibérico</i>	14€
<i>Iberian pork sausage</i>	
<i>Queso viejo de oveja</i>	14€
<i>Cured sheep cheese</i>	
<i>Porra antequerana</i>	9€
<i>Typical tomato cold soup mixed with red pepper and garlic</i>	
<i>Parrillada de verduras</i>	8€
<i>Grilled mix vegetables</i>	
<i>Croquetas caseras</i>	9€
<i>Homemade croquettes</i>	
<i>Empanadas de ternera</i>	11€
<i>Beef pasty</i>	
<i>Gambas al ajillo con delicias de gulas</i>	12€
<i>Shrimps casserole with garlic and gulas</i>	



Ensaladas / Salads

Ensalada mediterránea mixta 8€

Mediterranean mix salad

Ensalada tropical 10€

Tropical salad with fresh fruits and pink sauce mayonnaise

Ensalada Leila con queso fresco, frutos secos y miel de caña 12€

Special house salad with fresh cheese, nuts and cane honey

Ensalada templada de salmón y gambas salteadas 13€

Warm salad with sliced salmon and sauteed prawns

Ensalada de pollo con aguacate y salsa de miel con mostaza 14€

Chicken salad with avocado and honey mustard sauce

Sopas / Soups

Sopa de picadillo 8€

Picadillo soup of egg, mincemeat and ham

Sopa de marisco 10€

Seafood soup

Sopa de tomate 8€

Tomato soup

Crema de calabaza..... 8€

Pumpkin soup

cubierto 1€

Huevos y revueltos / Scrambled eggs selections

Huevos rotos	12€
<i>Scrambled fried eggs mixed with iberian ham</i>	
Revuelto Leila con bacalao y gambas	14€
<i>Scrambled eggs with coldfish and spinach and prawns</i>	
Revuelto de salmón, espinacas y piñones	14€
<i>Scrambled eggs with salmon, spinach and pine nuts</i>	
Habitas baby con jamón iberico	12€
<i>Scrambled eggs with baby beans and iberian ham</i>	
Alcachofas salteadas con jamón	12€
<i>Saute of artichokes and spanish serrano ham</i>	

Pescados / Fish

Atún rojo con pisto de manzana	18€
<i>Red tunna with mash apple stew</i>	
Calamar fresco a la plancha con verduras	según mercado
<i>Grilled fresh squid with vegetables</i>	
Fritura variada.....	14€
<i>Mix fried fish</i>	
Pez espada a la plancha con verduras a la parrilla	18€
<i>Grilled swordfish with vegetables</i>	
Merluza al cava con almejas y gambas	18€
<i>Grilled hake with wine cellar sauce, clams and prawns</i>	
Rape a la marinera	según mercado
<i>Grilled monkfish with seafood sauce</i>	
Bacalao Leila con pisto de manzana	18€
<i>Grilled coldfish with sauteed vegetables and apple</i>	
Salmón a la naranja	18€
<i>Grilled salmon with orange sauce</i>	
Salmón a la plancha.....	18€
<i>Grilled salmon</i>	

cubierto 1€

Carnes / Meats

Solomillo de cerdo ibérico a la andaluza 17€

Grilled iberic pork loin with andalusian sauce: cognac, mushrooms and ham

Solomillo de cerdo a la pimienta ibérica 17€

Grilled pork loin with iberic pepper sauce

Solomillo de ternera mozárabe 26€

Grilled beef tenderloin in a mozarabic sauce style

Entrecot de ternera argentina 26€

Grilled argentinian beef entrecote

Chuletón a la parrilla 100grs - 7€

Grilled beef J-bone

Rabo de toro a la andaluza 19€

Bull's tail stewed with andalusian sauce

Chuletitas de cordero 19€

Grilled lamb chops

Arroces / Rices

Paella (2 personas) 38€

Typical spanish paella (two people)

Arroz negro de chipirones en su tinta (2 personas)..... 38€

Black rice with cuttlefish in their own ink (two people)

cubierto 1€

*Especialidades de la casa
al estilo Andalusi / Marroquí*



*House chef specialities Andaluz
Moroccan style*

Cous - Cous

Solo por encargo / only special order

Moroccan small steamed balls of semolina, accompnish with lamb or veal meat

Pastela 12€

Moroccan style meat pie

Pinchitos morunos de cordero y ternera 6€

Lamb and beef moorish kebaps

Pinchitos de pollo 5€

Chicken moorish kebaps

Tajine de cordero..... 24€

Lamb tajine



Postres Caseros / Homemade Desserts

Jarta de queso 5€

Cheese cake

Leche fría 4,50€

Cold milk pudding

Flan casero 4,50€

Homemade pudding

Natillas caseras 4,50€

Homemade custard

Arroz con leche 5€

Homemade rice pudding

Jarta helada casera 6€

Homemade ice cake

Bienmesabe 6€

Bienmesabe

Fruta del tiempo consultar

Seasonal fresh fruits

Postres marroquies consultar

Moroccan pastries

Jé moruno 2,50€

Moroccan tea

Capuchino y café con hielo 2,40€

Cappuccino and coffee with ice

Café e infusiones 1,80€ terraza 2€

Coffee and herbal infusions



pesado



crustaceos



moluscos



apio



soja



dióxido azufre
y sulfitos



frutos
cáscara



apio



granos
sésamo



altramuces



lacteos



mostaza



glúten



huevos

Restaurante LEILA

Plaza de San Sebastián 1. 29200 Antequera (Málaga)

Reservas: 952 84 63 18

