

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.

entradas

- COUVERT 25**
Baguette francesa de fermentação natural com manteiga da casa
- CARRINHO DE QUEIJOS 70**
Para começar ou terminar. Seleção de queijos brasileiros artesanais e compotas da fazenda
- MANDIOCA DA FAZENDA (SAZONAL) 55**
Mandioca frita com dip de goiabada com pimenta  *Vegano*
- STEAK TARTARE 100**
Acompanha folhas verdes e as famosas batatinhas fritas do Leila
- TERRINE DE FOIE GRAS 190**
Terrine feito na casa com geleias de jabuticaba e picles de mostarda
Acompanha baguette
- STRACCIATELA 90**
Com tomates orgânicos frescos, laranja doce, pistache e manjeriço
Acompanha baguette  *Vegetariano*
- PÃO DE QUEIJO FRITO 55**
De queijo da Serra da Canastra com dip de goiabada com pimenta  *Vegetariano*
- CROQUETE DE CARNE ASSADA 65**
Acompanha sauce dijonnaise

- GRAVLAX DE SALMÃO 80**
Salmão curado na beterraba por 14 dias, sour cream e creme de avocado
Acompanha baguette
- THON CRU 85**
Atum com coalhada seca e raspas de limão siciliano
Acompanha baguette

saladas

- SALADA LEILA 90**
Mini alface romana, presunto cru, lascas de queijo de ovelha, erva doce laminada e vinagrete de toranja
- SALADA DE ALCACHOFRAS 80**
Mix de folhas selvagens com alcachofras grelhadas e caesar de Canastra

da brasa

- grelhados direto da brasa – acompanha molhos Dijon, poivre, roti ou salsa de tomate fresco com azeitona
- ANCHO (300gr) 230**
- TORNEDOR DE MIGNON (200gr) 160**
- FILÉ DE SOBRECOXA 130**
- PEIXE DO DIA 150**

ACOMPANHAMENTOS DOS GRELHADOS

- LEGUMES GRELHADOS**
Legumes grelhados do dia (alho-poró, milho, bok choy, mini abobrinha, cenoura colorida e manjeriço)
- ENDÍVIAS**
Endívias grelhadas, vinagrete, farofa de castanha e queijo de ovelha  *Vegetariano*
- POLENTA MOLE**
De milho verde fresco  *Vegetariano*
- BATATAS FRITAS**
As famosas batatinhas fritas do Leila
- BATATAS SAUTÉES**
Batata Sauté finalizada no vinho branco
- SALADA DA HORTA**
Mix de folhas verdes frescas

pratos

CLÁSSICOS DA TANIA

- PICADINHO DA TANIA 125**
Ao demi glace, com arroz jasmim, ovo frito, couve curada, banana frita e farofa
- COSTELINHA DE PORCO 120**
Costelinha glaceada com arroz jasmim, ovo frito, tutu de feijão, couve curada e farofa
- GALINHADA MINEIRA 110**
Com arroz arbóreo, galinha confit e vinagrete de quiabo

- PALETA DE CORDEIRO 170**
Desossada, prensada e grelhada no próprio molho, com legumes na brasa

- MILANESA 120**
Costeleta de porco à milanesa com salada de rúcula selvagem e radicchio

- LINGUINI CITRON 180**
Linguini ao molho de limão siciliano com camarões grelhados
Opção: spaghetti sem glúten

- ARROZ DO MAR 190**
Arroz arbóreo com açafrão, camarões, polvo e lula crocante

- RISOTTO VERDE 100**
Com casquinha de limão cravo confitado e pecorino  *Vegetariano*

- CHEESE BURGER 90**
Com cheddar inglês. Acompanha as famosas batatinhas fritas do Leila, ketchup e mostarda Dijon