

*Bienvenidos*  
A MI CASA



## LOS SABORES DEL OCÉANO

### ∞ TIRADITO DE PESCADO

*Disfruta el sabor de la lubina rayada curada con un toque especial de nuestra salsa XO.*

### ∞ TIRADITO DE PULPO

*Aprécia el sabor fino y fresco de nuestro pulpo cocido en casa.*

### ∞ TIRADITO DE ABULÓN

*Un favorito de Leo con una salsa especial y aceite de chiles.*

### TIRADITO DE ATÚN AZUL

*El preferido de los amigos de Leo.*

### TIRADITO DE SALMÓN

*Siempre queda bien en casa con un ponzu de chile jalapeño.*

### ∞ OSTIONES CON TOPPING

*Erizo, Toro, Camarón Roca y Ceviche de Camarón.*

### OSTIONES

*Disfrútalos con los aguachiles de la casa.*

### ALMEJAS CON TOPPING

*La mejor manera de empezar tu día.*

### ALMEJAS FRESCAS

*No necesitan presentación.*

### ALMEJAS CON MANTEQUILLA YUZU

*Anímate a deleitar con la mantequilla hecha en casa.*

### CALLO ROBALO

*Un clásico de la familia Los Arcos.*

### CEVICHE PARAÍSO

*Bailarás con los sabores de este ceviche de pulpo, abulón, kanikama, caracol, almeja baby y mejillón.*

### CEVICHE LA BAJA

*Un equilibrio de sabores con nuestro tradicional camarón fresco.*

## TOSTADAS

### TOSTADA DE LA TÍA

*Tostada de maíz azul con los sabores del aguachile que nunca fallan.*

### ∞ TOSTADA DE ATÚN TORO

*Su calidad hablará por sí sola.*

### ∞ TOSTADA DE ATÚN LEO

*La consentida de Leo.*

### TOSTADA DE SALMÓN

*Salmón curado en el wonton del hogar.*

### TOSTADA DE JAIBA CON PATÉ DE LUBINA

*Atrévete, fresca y original.*



## EL PLACER DE COMPARTIR

### **TOAST DE MEJILLONES**

*De las estrellas de Leo.*

### **LECHÓN CONFITADO**

*Ideal para disfrutar en cualquier momento.*

### **AGUACHILE NY**

*Sabores para compartir.*

### **CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO**

*Una botana tradicional con el empanizado dorado que estabas buscando.*

### **JABUGO**

*La edición especial de Arturo Sánchez.*

### **BORREGO**

*Tienes que compartirlo con tus amigos.*

### **CAMARÓN ROCA**

*Crunchy especial para comenzar.*

### **QUESO FUNDIDO AL CARBÓN**

*Variedad de quesos gratinados.*

### **BOTANA DE LEO**

*Déjate consentir por el anfitrión con una selección de camarón, pulpo, callo, ostión y almejas.*

### **CALAMAR ROMANA**

*Un clásico que nunca pasa de moda.*

### **CALLOS TIBIOS**

*Ideales para taquear.*

## TACOS

### **TACO LEO**

*Su nombre lo avala.*

### **TACO GOBER DE MI CASA**

*El original de Grupo Los Arcos, con la variante que Leo conquista a sus invitados.*

### **TACO CAMARÓN ROBATA**

*El favorito del capitán por su sencillez y gran sabor.*

### **TACO DE PESCADO PASTOR NEGRO**

*Desde Mérida hasta Tijuana.*

### **TACO RIBETEADO**

*Para los amantes de las carretas.*

### **TACO DEL CHEF**

*Pulpo braseado con papada y paté de frijol.*

### **TACO EL PRIMERO**

*Pulpo crunchy marinado con sriracha.*

### **VAMPIRO GOBER**

*El crunchy del vampiro y la machaca gobernador es el matrimonio que nadie conocía.*

### **VAMPIRO RIB EYE**

*Un clásico tropicalizado para la casa de Leo.*



## LO MEJOR DEL HUERTO

### ENSALADA VERDE

*Sencillo y refrescante.*

### ENSALADA DE AGUACATE

*Con nuestro distintivo aderezo francés.*

### ENSALADA DE BETABEL A LAS BRASAS

*Con la cocción perfecta y  
los ingredientes en su lugar.*

### COLIFLOR A LAS BRASAS

*Seleccionada en el mercado especialmente  
para ti.*

## PARA EL ALMA

### CLAM CHOWDER

*La tradicional receta de San Francisco.*

### SOPA DE CEBOLLA

*No la puedes dejar de probar.*

### SOPA DE TOMATE

*Siente el equilibrio de sus ingredientes.*

### CREMA DE LANGOSTA

*Siempre enamora en altamar.*

## DE NUESTRO MAESTRO EN PASTA Y MASA

### PASTA DE 3 QUESOS CON TARTUFO

*Pasta hecha al momento con la receta tradicional.*

### ✧ RISOTTO NEGRO CON PULPO BRASEADO

*Sabores del mediterráneo con el toque  
del pulpo de la familia Angulo.*

### ✧ PAPPARDELLE CON SHORT RIB

*Pappardelle hecho al momento  
con una de las joyas de Lorenza.*

### PIZZA MARGARITA

*Su sencillez es lo que la convierte en una estrella.*

### PIZZA CON TRUFA

*Siempre la trufa es el terminado perfecto.*

### PIZZA MARISCOS

*Su amor al mar hace que te traslades  
a las costas de Italia.*

### PIZZA KILLER BEE

*Única.*

### ARROZ DE LEO

*Siempre atrevidoo y diferente, pregunta por él.*

### PAELLA

*Hecha al momento con tiempo  
de 25 a 30 minutos.*



*La masa, nuestro ingrediente más noble,  
es tratada con delicadeza y pasión.  
Todas nuestras pastas y pizzas son hechas  
artesanalmente al instante.*

## TIRADITO DE ABULÓN

*Un favorito de Leo con una salsa especial  
y aceite de chiles.*

*El sabor de casa  
y del mar.*





## CORTES

### ∞ RIB EYE TRUFA

*Atrévete a deleitarte con esta fusión.*

600 g.

### RIB EYE CHOICE

600 g.

### COWBOY

600 g.

### ARRACHERA

300 g.

### FLAT STEAK

300 g.

## SIDES

### GUACAMOLE

*Aguacate en cubos, cebolla, cilantro, tomate y limón.*

### ELOTES BABY

*Elotes baby, mayonesa de tajín.*

### FRIJOLES CON VENENO

*Frijoles puercos con chilorio.*

### PAPAS A LA FRANCESA

*El aperitivo perfecto para iniciar a disfrutar las delicias de casa.*

## EL MUNDO Y MIS HISTORIAS

### CHEESEBURGER

*Los clásicos nunca pasan de moda.*

### ∞ CAMARONES MEDITERRÁNEOS

*Sabores de mi última visita por el viejo continente.*

### TOTOABA TRUFA

*Pescado y trufa hace que el paladar vibre de manera perfecta.*

### ∞ CAMARÓN ROBATA

*En nuestra parrilla japonesa que no tiene rival.*

### ∞ PULPO ROBATA

*Braseado crocante.*

### SALMÓN BRASAS

*Siente el sabor del mezquite en cada bocado.*

### BRANZINO

*Una sensación única con este apreciado pescado.*

### ∞ LOBSTER ROLL

*Pan brioche y langosta, una dupla perfecta.*

### ∞ TAPAS DE PULPO AL OLIVO

*Con sabor a Pacífico.*



Recomendación  
DEL CHEF

**CAMARÓN ROBATA**

*En nuestra parrilla japonesa que no  
tiene rival.*





## CLÁSICOS CON HISTORIA

### TOSTADA VALLARTA

*Fresca y sencilla como en la playa.*

### CAMARONES ZARANDEADOS

*Hechos en la tradicional zaranda  
a las brasas.*

### TACO GOBERNADOR

*Con tortilla de maíz azul.*

### OSTIONES BRASAS

*Adobo del Pacífico.*

### OSTIONES ROCKEFELLER

*Recuerdos de Nueva Orleans.*

### BOTANA MI SINALOA

*Al estilo clásico.*

### CEVICHE SAN BLAS

*Pescado fresco y los cocoteros  
de San Blas harán de tu paladar  
un encanto.*

### TACO PESCADO FRITO

*Con el mejor chicharrón de botete.*

### AGUACHILE DE ORO ROJO

*Con el tradicional Chiltepin silvestre.*

### LONJA BRASAS

*Una de las recetas de casa.*

## POSTRES

### STICKY TOFFEE

*Bizcocho de dátil con salsa de caramelo  
y helado de café.*

### TARTÍN DE CHOCOLATE

*Tarta de chocolate y dulce de leche  
con helado de chocolate.*

### PAY DE PLÁTANO

*Tradición a mi manera.*

### CRÈME BRÛLÉE

*Siempre es un buen final.*

### MOSTACHÓN

*Fruta de temporada.  
A toda la familia le encanta.*

### HELADOS DE LA CASA

*Chocolate, café y vainilla.*

### TRES LECHES CHOCOLATE

### PAY DE ZANAHORIA

### ARROZ CON LECHE



## NIÑOS

### BURGER KID

*La favorita de los más pequeños.  
Queso, carne y diversión.*

### PIZZA KID

*La combinación perfecta para reír y  
disfrutar un mundo de queso y salsa.*

### NUGGETS DE CAMARÓN

*El complemento perfecto para disfrutar  
una comida crunchy.*

### NUGGETS DE PESCADO

*La felicidad está frita y es crujiente.*

### TAQUITOS DE CARNE

*El combo ideal para los reyes de casa.*

*En el mundo hay lugares, sabores y aromas  
que me han enseñado a disfrutar la vida;  
has llegado al lugar correcto, es tu turno  
de vivir esta historia.*

**#COCINADEHISTORIAS**

**CASA <sup>DL</sup> LEO**

*— Viento sin fronteras —*

f @ i casadeleo.mx



CL<sup>D</sup>.