

DE LEÓN AL INFIERNO



A Casablanca Film

Para quienes nos critican

Aquí NO hay franquicias. Aquí NO hay platos de calentar y listo.

Aquí HAY fuego, lumbre y manos que trabajan desde primera hora.

Aquí se cocina como se ha hecho siempre en León: con tiempo, con producto y con carácter.

Nuestro lema DE LEÓN AL INFIERNO no es postureo:

porque lo nuestro nace en la tierra y termina en el fuego.

Somos pequeños. Somos de barrio. Somos de LEÓN.

Y cada plato que sale de esta cocina lleva nombre, sudor y orgullo.

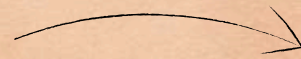
No pretendemos gustar a todo el mundo.

Pero las críticas sin respeto no construyen, desgastan.

Y detrás de esta barra y estos fogones hay personas dejándose la piel para que tú disfrutes.

Si vienes a sumar, esta es tu casa.

Si vienes a destruir, esta no es tu mesa.



Aplica también fuera de aquí.

Gracias a quienes empujáis, apoyáis y volvéis.

Por vosotros seguimos encendiendo la lumbre cada día.



Compartir es vivir

GOHAN CRISPY TARTAR • 12,50

Arroz de sushi frito, tartar de salmón ahumado, mayo de chile dulce, cebollino, perlitas negras y toque de sésamo.

Cruje, pica y engancha.

ALITAS DE POLLO A LA BBQ COREANA • 11,50

Pegajosas, crujientes y adictivas.

No hay cubiertos que valgan.

ARROZ NEGRO DEL MAR • 14,00

Arroz en tinta de calamar con fumet de gambones, chipirones, langostinos planchados con sal azul al cava y mahonesa de limón.

Negro e intenso.

ROLLITOS DE CECINA • 13,50

Cecina de León rellena de queso de cabra y mermelada de pimientos, con toque de chocolate negro procedente de la cuna mundial del chocolate moderno, Astorga.

León se mezcla. Y funciona.

ZAMBURIÑAS A LA BRASA • 18,50

Con nuestra especial salsa kimchi, flambeadas y ralladura cítrica.

Fuego, mar y un final que despierta.

PROVOLETA CASABLANCA • 12,50

Provolone y mozzarella fundidos sobre tomate y orégano, con grissinis artesanos.

Se estira, chorrea y desaparece.

BRAVAS CASABLANCA • 8,50

Patatas bravas en crujientes láminas hojaldradas, hechas a nuestra manera.

No son las de siempre. Por eso vuelves.



El cacao llegó a Europa en el siglo XVI tras los viajes de Hernán Cortés. Lo que comenzó como una bebida amarga en América, se transformó en Astorga, donde se endulzó y tomó la forma del chocolate que hoy consume el mundo.

**CROQUETONES DE
JAMÓN IBÉRICO • 12,90**

Grandes, cremosos y sin miedo.
Esto no se prueba. Se devora.

**CROQUETONES DE
CECINA Y LANGOSTINOS • 13,90**

Mar y montaña en versión
descarada.
No preguntes. Pídelos y cállate.

LANGOSTINOS AL INFIERNO • 13,50

Langostinos al pil-pil: picantes y
calientes.
Advertencia: pican dos veces.

**SARTÉN DE HUEVOS CAMPEROS Y
PULPO • 18,90**

Huevos camperos, pulpo de
Galicia, romesco, pimentón
picante y patatas fritas.
Aquí no se moja pan. Se rebaña.

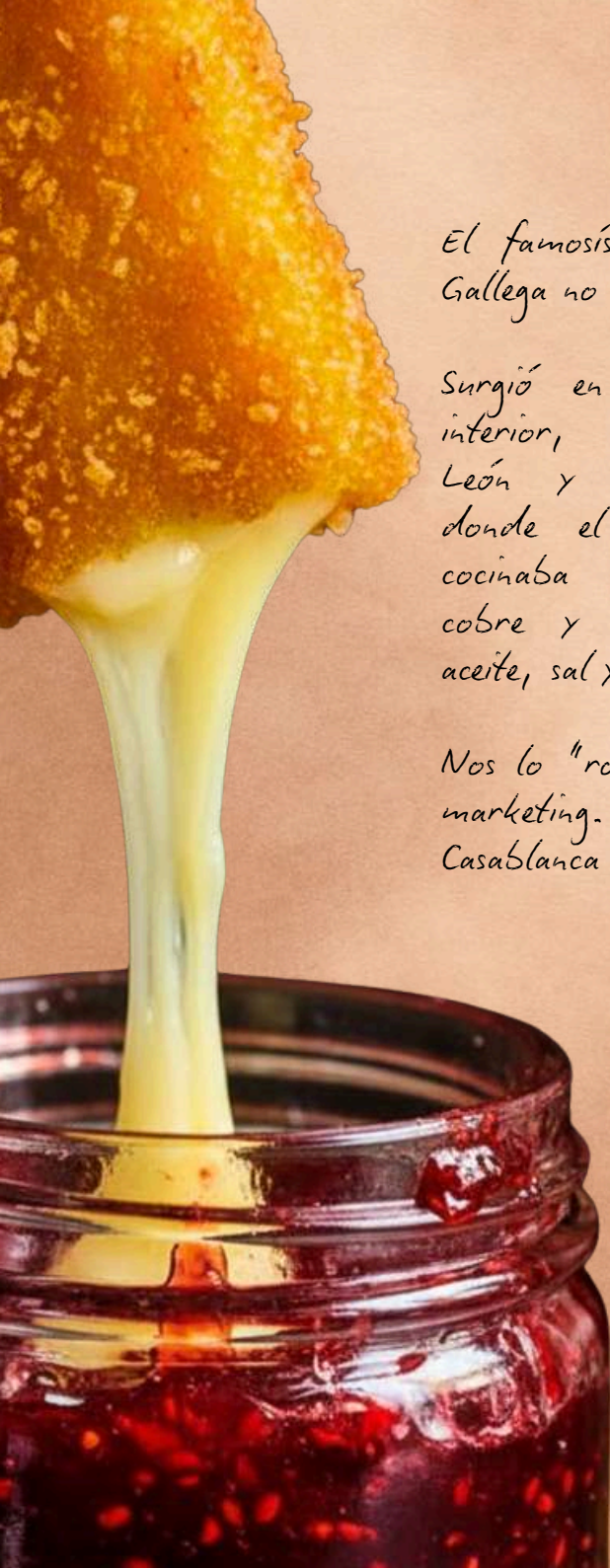
TACOS DE PULLED PORK • 14,90

Tacos rellenos de pulled pork, cebolla
encurtida y barbacoa coreana.
Manos sucias. Sonrisa limpia.

HUEVOS LEONESES • 14,50

Huevos rotos de León, con patatas fritas,
langostinos, chorizo de León y jamón
serrano al toque de pimentón de la Vera.
León entra fuerte.





El famosísimo Pulpo a la Gallega no nació en Galicia.

Surgió en las ferias del interior, especialmente en León y la Maragatería, donde el pulpo seco se cocinaba en calderos de cobre y se aliñaba con aceite, sal y pimentón.

Nos lo "robaron" con buen marketing. Ayudadnos desde Casablanca a reivindicarlo.

LINGOTES DE CAMEMBERT • 11,90

Camembert fundente con mermelada de frutos rojos.

El pecado también empieza con queso.

LANGOSTINOS ABRIGADOS • 13,50

En bacon crujiente con salsa cheddar.

Puro vicio.

NACHOS CASABLANCA • 11,50

Bolognesa, crema agria, guacamole, cheddar, cebolla frita y jalapeños.

Caos controlado.

CHIPIRONES SALTEADOS • 15,90

Con tomatitos, ajo y perejil.

Sencillo cuando se hace bien.

PULPO A LA LEONESA • 21,00

Pulpo de Galicia frito sobre base de mousse de patata, pimentón de la Vera espolvoreado, virutas de cecina de León y salsa suchiri.

Tierno por dentro. Criminal por fuera.

TABLA MEDITERRÁNEA • 19,90

Cecina de León, mortadela italiana, queso curado de oveja, queso semicurado, membrillo y nueces picantes.

Para discutir quién coge el último trozo.

De la huerta a la mesa

BURRATINA • 15,50

Auténtica cremosa burrata sobre fondo de remolacha, rúcula y espinacas frescas. Con crujientes lazos de yuca y dados de mango que aportan dulzor y textura, rematados con vinagreta de miel y soja.

LA CABRITA • 14,50

Queso de cabra plancheado sobre lechugas y canónigos frescos, acompañado de cecina de León, manzana y nueces dulces con un toque picante. La cebolla frita y el membrillo aportan contraste, mientras que la vinagreta agridulce potencia los sabores.

CÉSAR • 12,90

Nuestra versión del clásico: mézclum verde, tomatitos, pollo crujiente, lascas de queso y salsa César.

PISTACHO • 14,90

Helado de pistacho coronando lechugas y canónigos, acompañado de fresas, mango, pipas de calabaza y dados de queso curado. Armonizado con vinagreta de pesto y topping de verduras secas.

CASABLANCA • 15,50

Lechuga variada con aguacate, mango, tomate, cebolla morada, pepino, lascas de Grana Padano y mortadela italiana. Punteado con con cilantro y sésamo, y ligado con la vinagreta del Chef.



Del paraíso asturiano... al infierno leonés

CACHOPO LEONÉS • 24,00

Relleno de cecina de León, mozzarella y toque especial del chef. (600gr. aprox.).

CACHOPO CUPIDO • 26,00

Relleno de jamón serrano, queso manchego y pimientos caramelizados. Bañado en salsa de la casa y huevos fritos. (600gr. aprox.).

La Rubia Gallega es una de las carnes más prestigiosas del mundo. En 2019, cortes de esta raza (como el solomillo) se llevaron medalla de oro en el World Steak Challenge, el certamen de carne de vacuno más prestigioso del mundo.

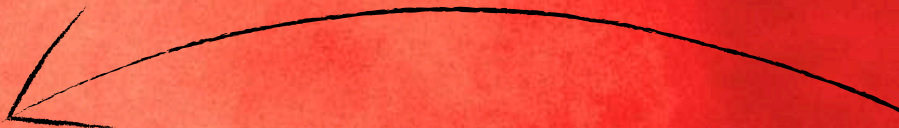
Figuras como Henry Cavill (Superman) la han señalado como "la mejor carne del mundo", hasta el punto de adquirir 20 vacas Rubia Gallega para consumo propio tras probarla en Galicia.

CACHOPO PEPPA PIG • 26,00

Relleno de pulled pork, queso cheddar y cebolla caramelizada, terminado con salsa baconnaise y parmesano rallado. (600gr. aprox.).

TABLA DEGUSTACIÓN DE CACHOPOS • 45,00

Selección de los tres cachopos de la casa. (300gr. aprox. cada uno).



Chefs como Gordon Ramsay han afirmado: "Se habla mucho del Wagyu o del Angus, pero la mejor carne del mundo es la gallega".

Incluso Eva Longoria, criada en un rancho de ganado en Texas, lo resumió así: "Es la mejor carne que he comido en mi vida, de lejos. Y si alguien sabe de carne, esa soy yo".

La Rubia Gallega se cría también en León, donde el clima, la altitud y el ritmo de crecimiento del animal aportan una maduración más lenta y una mayor profundidad de sabor.

Nos gusta la buena carne

SOLOMILLO DE RUBIA GALLEGA • 25,90

Solomillo de vacuno premium raza Rubia Gallega acompañado de salsa Black Pepper.

ALEGRÍAS DE POLLO CRISPY • 15,50

Tiras de pollo crispy, acompañados de salsa de curry y mango.

ENTRECOT DE RUBIA GALLEGA • 21,90

Entrecot de ternera superior Rubia Gallega al Café de París.

CRUJIENTE DE POLLO • 19,00

Pollo frito crujiente, cubierto con gnocchi al pesto y parmesano rallado.

SECRETO IBÉRICO • 18,90

Secreto de cerdo ibérico lacado con reducción de Pedro Ximénez.

ESCALOPINES DE RUBIA GALLEGA • 23,90

Escalopines de solomillo de ternera raza Rubia Gallega servidos con salsa chimichurri.

CARRILLERAS AL VINO TINTO • 19,90

Carrilleras de vacuno guisadas lentamente al vino tinto, con parmentier de yuca y crunch de patata.



Hamburguesas locas y muy cerdas

DE LEÓN AL INFIERNO • 17,90

Auténtica carne de buey 100% raza Retinta (180 gr.), queso camembert, queso cheddar, bacon ahumado, cebolla caramelizada, huevo frito y salsa de naranja con toque picante y pan Red Burger.

Las leonesas están más buenas.

CANGREBURGER • 17,90

Cangrejo de concha blanca rebozado al panko, langostinos, manzana encurtida, mayo de yakiniku y cebolla caramelizada en pan de patata.

Experta en la marcha atrás.

SPOILER • 14,50

Carne de ternera Rubia Gallega, bacon, doble queso cheddar, huevo frito, polvo de parmesano, salsa bacon-pop y palomitas en pan brioche.

Después de conocerla, ya ninguna te sorprende.

CHICKEN LITTLE • 13,50

Pollo crispy, bacon ahumado, queso cheddar americano, cebolla caramelizada y ali oli en pan brioche.

La que manda en el corral.

BIG MACRANA • 19,50

Doble carne de ternera raza Angus, queso cheddar americano, bacon ahumado, pepinillos y salsa burger en pan brioche.

La más probada por todos tus amigos.

TORTILLERA • 15,50

Tortilla de patatas rellena de una hamburguesa de ternera de raza Angus, pimientos caramelizados, queso cheddar, bacon, mahonesa y pólvora de jamón serrano en pan brioche.

No hace falta la carne de siempre para gozar.

La que te pone a prueba.

ALTA MONTAÑA • 16,90

Auténtica carne de buey 100% raza Retinta (180 gr.), bacon ahumado, queso de cabra, pimientos caramelizados, cecina de León y salsa barbacoa Bull's Eye en pan de patata.

Tanto yo como mis amigas estamos muy buenas. Atrévete y pruébanos...

De vez en cuando, apetece.

LA OTRA • 15,90

Carne de ternera raza Angus, pulled pork, salsa cheddar, salsa miel y mostaza, salsa New York, queso parmesano en escamas y crema de pistacho en pan brioche.

Siempre hay una que se adelanta.

PREÑADA • 14,90

Carne de ternera Rubia Gallega (180 gr.), mozzarella, cebolla caramelizada, bacon ahumado, huevo frito y salsa burger envuelta en pan de pizza.



Entre mar y río

SALMÓN DE DOS MUNDOS A LA BRASA • 21,50

Lomo de salmón a la brasa con guiso de manitas de cerdo y langostinos, acompañado de “piel de mamífero porcino crujiente en su cristal de aceite de Andújar.”

BACALAO CON HUEVOS LEONESES • 18,50

Bacalao con huevos rotos, patatas fritas y pimentón de la Vera.

SALMÓN ORIENTAL • 19,50

Salmón a la plancha con salsa teriyaki de mango y vegetales salteados, rematado con vermicelli.

BACALAO DEL CHEF • 18,50

Bacalao al estilo del chef, con parmentier de calabaza, cebolla encurtida, aceite verde y polvo de aceitunas negras.

Inspirada por Leo Harlem en su famosa "Parodia de Restaurantes". Esta creación homenajea la astucia leonesa, que nos ha hecho únicos desde tiempos de reyes.



Auténtica pasta italiana de la Nonna

TORTELLONI VERDI DI RICOTTA E SPINACI • 17,50

Tortelloni rellenos de ricotta y espinacas frescas, bañados en pesto aromático y coronados con una auténtica burrata.

RAVIOLI GIGANTI DI RABO DI TORO • 14,90

Ravioli giganti de rabo de toro deshebrado ligados en su propia salsa y piñones tostados.

LASAGNA DI PULLED PORK • 13,50

Lasagna de pulled pork deshilachado cocinado a baja temperatura, con capas de pasta fresca y gratinada al horno.

TRIANGOLI NERI DI SEPPIA • 14,90

Triángulos de pasta negra de sepia rellenos de vieira y ricotta, con ajo y langostinos, bañados en salsa meunière.

RIGATONI THAI STYLE • 15,50

Rigatoni con setas shiitake salteadas y toque exótico al estilo thai.

PACCHERI AI FUNGHI BOLETUS E CECINA DI LEÓN • 13,50

Paccheri en salsa cremosa de boletus, con cecina de León laminada y parmesano rallado.

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE • 12,90

Spaghetti con auténtico ragù italiano, elaborado a fuego lento con carne, verduras y tomate maduro.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA • 12,90

Receta tradicional romana con yema de huevo, queso pecorino romano, guanciale crujiente y pimienta negra recién molida.



Opción sin gluten disponible en Spaghetti Alla Bolognese x Spaghetti Alla Carbonara.



Italia pone la masa, nosotros el vicio

PIZZA PROSCIUTO • 11,00

Base de tomate, mozzarella y jamón york.

PIZZA VICIOSA • 13,50

Base de tomate, mermelada de pimientos, queso de cabra y cecina de León.

PIZZA CAMELIZADA • 13,50

Base de tomate, mozzarella, bacon ahumado, pechuga de pollo, cebolla caramelizada y salsa bechamel.

PIZZA CARNÍVORA • 13,50

Base de tomate, mozzarella, carne picada, pechuga de pollo, bacon ahumado y salsa barbacoa.

PIZZA CARBONARA • 12,90

Base de tomate, mozzarella, nata, bacon ahumado y champiñones, con un ligero acabado de parmesano rallado.

PIZZA CINCO QUESOS • 13,50

Base de tomate, mozzarella, gorgonzola, provolone, parmesano y cheddar.

PIZZA DE LA ABUELA • 12,50

Base de tomate, mozzarella, chorizo de León y bacon ahumado.

PIZZA MEDITERRÁNEA • 13,50

Base de tomate, mozzarella, jamón york, atún y langostinos.

PIZZA TIJUANA • 13,50

Base de tomate, mozzarella, carne picada, bacon ahumado, queso cheddar irlandés y jalapeños.

PIZZA CHEDDAR XTREME • 13,50

Base de queso cheddar, mozzarella, pollo rebozado, bacon ahumado, mahonesa y barbacoa.

PIZZA BURGER • 14,50

Base de salsa burger, mozzarella, hamburguesa de ternera, bacon, pepinillos, mahonesa, salsa barbacoa, queso cheddar y cebolla crispy.

PIZZA DELICIOSA • 14,50

Base de tomate, mozzarella, gambas, bacon, cebolletas, uvas pasas y caramelo salado.

PIZZA KIKIRIKÍ • 13,50

Base de tomate, mozzarella, huevos rotos, bacon y chorizo de León.

PIZZA DE LA MADRE • 12,00

Base de tomate, mozzarella, patatas fritas, picadillo y huevos rotos.



PIZZA AL INFIERNO • 13,90

Base de tomate, mozzarella, bacon, chorizo de León, pimientos caramelizados, jalapeños y salsa sriracha.

PIZZA HAWAIANA • 12,50

Base de tomate, mozzarella, jamón york, bacon ahumado y piña.

PIZZA COJONUDA • 13,50

Base de tomate, mozzarella, salsa picante, carne picada, cebolla, pimientos asados y guindillas.

PIZZA BOLETUS • 13,00

Base de tomate, mozzarella, cebolla frita, setas boletus y queso azul.

PIZZA ITALIANA • 16,50

Base de tomate, mozzarella, burrata, rúcula, mortadela italiana, pesto y topping de pistacho.

PIZZA NEW YORK • 12,50

Base de tomate, mozzarella, bolognesa, cebolla, salsa americana y salsa burger.

PIZZA TARTUFATA • 13,50

Base de nata, mozzarella, bacon, champiñones, cebolla, rúcula y salsa de trufa, con un ligero acabado de parmesano rallado.

PIZZA DE CINE • 12,50

Base de mahonesa, queso cheddar, mozzarella, bacon, pollo, palomitas de caramelo y chocolate.

PIZZA AMERICANA • 13,50

Base de queso cheddar, carne picada, bacon, mayo de chipotle, barbacoa y cebolla crispy.

PIZZA CABRONA • 13,50

Base de miel y mostaza, queso de cabra, queso cheddar, bacon, pollo y cebolla caramelizada.

MITAD Y MITAD • 15,00

Elige dos pizzas y disfrútalas a partes iguales. (No incluye Pizza Italiana).

Por fuera discreto. Por dentro, un problema

CALZÓN AVATAR • 14,50

Tomate, mozzarella, pechuga de pollo, champiñones, queso azul y bechamel. Gratinado con queso y orégano.

CALZÓN COCHINO • 15,70

Tomate, mozzarella, pulled pork, bacon y salsa burger. Bañado con salsa de la casa.

CALZÓN HUEVÓN • 15,50

Tomate, mozzarella, pollo, huevos, champiñones y queso cheddar. Coronado con huevo frito.

CALZÓN TENTACIÓN • 15,70

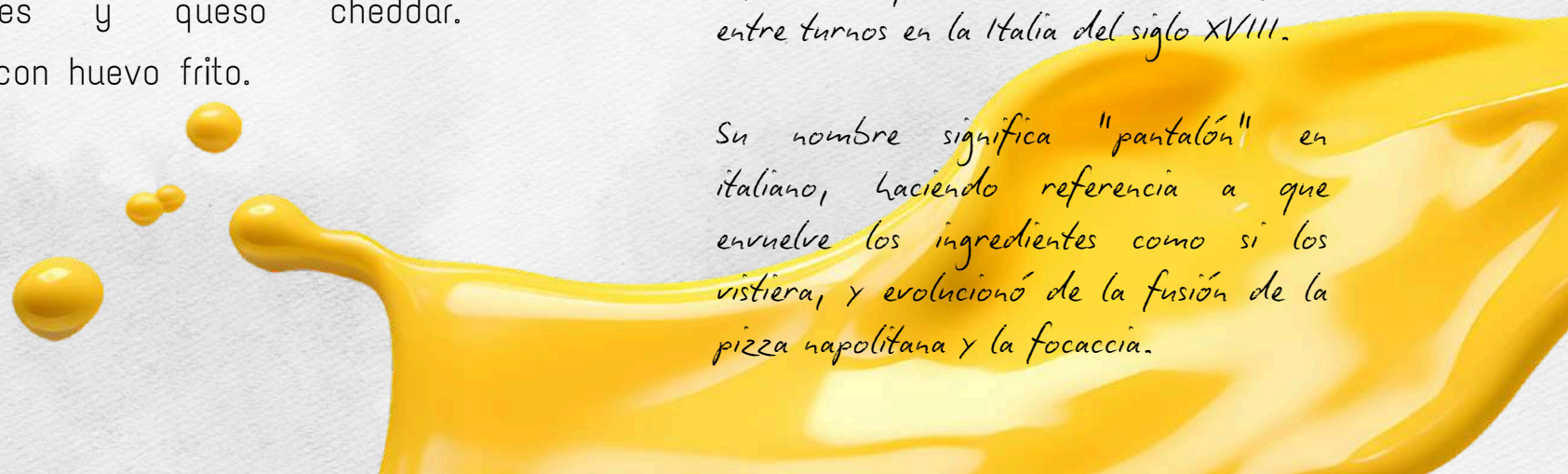
Tomate, mozzarella, pimientos caramelizados, pechuga de pollo, bacon y jalapeños. Cubierto de queso cheddar y bacon crispy.

CALZÓN CHORREO • 14,50

Tomate, mozzarella, chorizo de León, bacon, cebolla, pimientos, patatas fritas y salsa picante. Bañado con tomate y orégano.

Los calzones nacieron para los obreros napolitanos que necesitaban comer rápido entre turnos en la Italia del siglo XVIII.

Su nombre significa "pantalón" en italiano, haciendo referencia a que envuelve los ingredientes como si los vistiera, y evolucionó de la fusión de la pizza napolitana y la focaccia.



Gracias por sentarte.

Gracias por defender León.

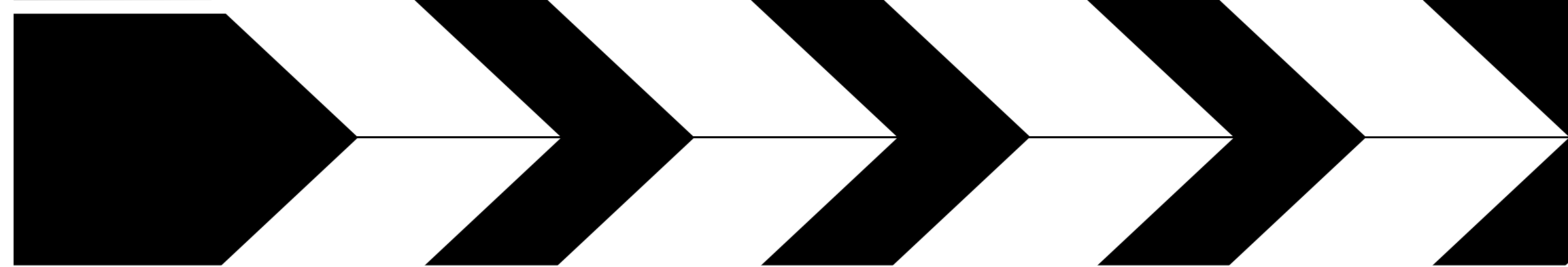


CASABLANCA

Las imágenes son orientativas y pueden no representar el plato correspondiente.



Si ud. sufre alguna alergia o sensibilidad en cuanto a los alimentos, por favor, no dude en avisarnos antes de ordenar su comida para poder sugerirle la mejor opción de platos para su dieta especial.



PROD. WALT DISNEY PICTURES

ROLL
22

SCENE
DE LE**N**
AL INFIERN

TAKE
04

DIRECTOR J.A. BAYONA

CASABLANCA
· restaurante ·