

Carta 2026

Leyendas



Pescado



Huevo



Marisco



Gluten



Mostaza



Crustáceos



Sésamo



Altramuces



Cacahuets



Leche



Cáscara



Apio



Sulfitos



Maíz



Soja



Champiñones

TAPAS BARRA DIARIAS

Ensaladilla rusa

3,50€



Marinero/a (opción sin gluten)

2,50€



Bicicleta (opción sin gluten)

2,00€



Ensalada de ahumados

4,00€

Salmón, bacalao y merluza ahumados, cebolleta, olivas negras, alcaparras, tomate rallado, AOVE y eneldo.



Empanada leyendas (unidad)

3,00€

Hojaldre, cebolla caramelizada, jamón serrano, jamón york, queso semi-curado, y crocanti de almendra.



Rollito de salmón y marisco

4,00€

Mayonesa, maíz, palitos de cangrejo, langostino cocido, huevo cocido, espárragos blancos y perlas de caviar. **(SOLO FINES DE SEMANA)**



TAPAS BARRA DIARIAS

Matrimonio 1,50€

Anchoa, boquerón y olivas rellenas.



Patatas chips 1,80€

Olivas rellenas 1,80€



Olivas aliñadas de la abuela 1,50€

Almendra marcona frita 2,00€



Frutos secos 1,00€



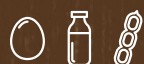
Preguntar por las novedades del mes. Te sorprenderán.

ENTRANTES

Patatas de la casa

6,00€

Patatas frescas con corte casero, acompañadas con salsa de queso y salsa brava casera.



Patatas rancheras

8,00€

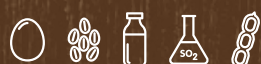
Patatas frescas fritas, con bacón, mezcla de quesos gratinados y salsa ranchera.



Patatas pulled pork

8,50€

Patatas frescas fritas, con carne de cerdo asada y marinada, salsa mayo-kimchi con toque picante, quesos gratinados y pimentón de la vera.



Patatas 4 quesos

8,00€

Patatas frescas fritas, con salsa rústica, mezcla de 4 quesos (mozzarella, semi-curado, cabra y Edam) gratinados y orégano.



Nachos caseros

8,50€

Tortillas de maíz cortadas y fritas con guacamole, salsa de queso, pimientos fritos, bacón y guindilla picante.



ENTRANTES

Nachos gringos

9,80€

Totopos multicolor, acompañados con carne de cerdo asada, salsa de queso cheddar, jalapeños, guacamole y pimientos fritos.



Sepia rebozada

6,70€

Bolitas de sepia rebozadas con ajo y perejil.



Tori **NOVEDAD**

8,00€

Trozos de contramuslo de pollo frito, estilo japonés, con mayonesa japonesa. (8ud)



Jamón asado y queso semi

6,00€

Aderezados con AOVE, pimienta y limón, acompañados de pan tostado y pimentón.



Caballitos caseros

2,50€

Gambón rebozado.



ENTRANTES

Romano

2,50€

Caballito de alcachofa romana y miel de caña.



Croquetas

Croquetón de jamón 1,80€



Boletus 1,80€

Con crema de castaña.



Queso manchego 1,80€



Chipirón 1,80€

En su tinta con alioli de px.



Degustación de croquetas (6 unidades) 9,50€

2 Boletus , 2 jamón serrano y 2 de queso manchego o 2 de chipirón.



Rulo de cabra a la plancha 9,50€

Con confituras, frutos secos, miel de caña y regañás.



ENSALADAS

Leyendas

8,50€

Lechuga, tomate, jamón serrano, queso semi-curado, almendra picada, miel y crema balsámica de Módena.



Silvestre

8,50€

Lechuga, queso de cabra, frutos secos, miel de caña, fruta de temporada (fresas, granada, higos o cerezas) y vinagreta agridulce.



Gourmet

9,50€

Lechuga, queso de cabra, foie, jamón serrano, vinagreta de tomate dulce, miel de caña y frutos secos.



TOSTAS

Clásicas

Pan rústico de 23 cm (sin gluten +0,50€)

Solomillo 6,60€

Cebolla caramelizada, queso de cabra, solomillo de cerdo y cebolla crispy.



Leyendas 6,00€

Setas, jamón serrano, queso semi, ajo-perejil y mayonesa.



Catalana 3,20€

Tomate rallado, jamón serrano y AOVE.



Cabra 5,00€

Queso de cabra 100% y confitura de arándanos.



Azul 4,50€

Queso roquefort gratinado y jamón serrano.



Berenjena 4,50€

Paté de berenjenas asadas, jamón asado y salsa de queso.



Toscana

4,80€

Salsa de queso, pimientos fritos, paté de berenjenas asadas, tomates secos y orégano. (Opción vegana con guacamole)



TOSTAS

Chota 6,00€

Paté de berenjenas asadas, jamón serrano, queso de cabra, almendra picada y miel de caña.



Ahumados 6,00€

Tomate rallado, mezcla de pescados ahumados, cebolleta, olivas negras, alcaparras, AOVE y eneldo.



Foie 4,50€

Mousse de foie y confitura de tomate.



Vegetariana 4,80€

Setas, paté berenjenas asadas, tomates secos, queso semi, ajo-perejil y mayonesa.



Bacón 4,80€

Cebolla caramelizada, bacón y queso de cabra.



Salmón 6,00€

Tomate rallado, salmón ahumado, cebolleta, eneldo y AOVE.



Guacamole 5,50€

Guacamole, lascas de padano, rodajas de tomate, anchoas y orégano.



Noruega 6,00€

Salmón ahumado y queso roquefort gratinado.



Especiales

2 trozos de pan de mollete (sin gluten +0,50€)

Madriño **NOVEDAD**

7,50€

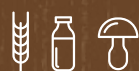
Pan de mollete tostado, calamares enharinados, alioli de cítricos y lechuga.



Champiñona

7,50€

Cebolla a la plancha, solomillos a la plancha, salsa de champiñones y padano en lascas.



Picantona

6,60€

Salsa brava, solomillos a la plancha y queso cheddar curado.



MONTADITOS

Solomillo (escoger la salsa)

3,00€

Roquefort



Pedro Ximénez y foie



Completo

Lechuga, tomate, mayonesa y queso.



Luismi **NOVEDAD**

Queso cheddar curado, bacon tostado, tomate y mayonesa.



Ingredientes extras

Salsas, tomate, lechuga, cebolla o pimientos.	1,00€
Bacón, quesos o jamón.	1,50€
Extra de patatas.	2,00€
Pan de brioche.	1,00€
Carne	2,50€

HAMBURGUESAS

Maxi o Mini

Todas nuestras hamburguesas son de vaca Angus de Paco Rosa, con un peso de 120 grms. Las maxi y 70 grms las mini.

Hamburguesa del mes **NOVEDAD** 12,50€

Prueba por tiempo limitado nuestra hamburguesa del mes. Pregunta cuál toca este mes.

Secreto leyendas 10,50€

200 gr de carne de secreto macerada en mostaza antigua con cebolla a la plancha, queso cheddar curado, lechuga, pimiento del piquillo, aros de cebolla y mayonesa.
Incluye guarnición de patatas.



Smash-Yendas 11,50€

Dos discos de carne vacuno, queso ahumado, queso old Amsterdam, mezcla de shitake, cebolla confitada y salsa de sésamo y kimchi.
Todo, entre dos panes brioche de Juanito Baker.



HAMBURGUESAS

Hamburguesas maxi o mini

Pan de cristal (sin gluten +0,60€)

Completa 7,00€
3,50€

Pollo o ternera tomate, cebolla, mayonesa y lechuga.



Cabra 7,50€
3,80€

Pan brioche, ternera, queso de cabra y confitura de tomate.



Foie 7,50€
3,80€

Pan brioche, ternera, mousse de foie y confitura de arándanos.



Ibérica 8,20€
4,00€

Ternera, ajo-perejil, tomate, jamón serrano, edam, orégano, mayonesa y lechuga.



Infierno 7,50€
3,80€

Ternera, tomate, lechuga, cebolla morada y salsa cheddar muy picante.



Hueso 7,50€
3,80€

Ternera, cebolla caramelizada, tomate, edam, bacón tostado y salsa de BBQ.



Cualquier hamburguesa se puede hacer con carne vegetal heura +0,60€

HAMBURGUESAS

Rubia 7,00€
3,50€

Pollo, tomate, cebolla frita, lechuga y salsa miel-mostaza.



Rock 7,00€
3,80€

Ternera, tomate, bacón tostado y salsa 4 quesos.



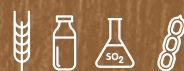
Ruta 66 7,00€
3,80€

Ternera, cebolla frita, lascas de padano, lechuga, tomate, mayonesa y aceite de cayenas aparte.



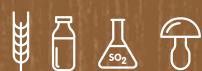
Jalisco 8,20€
4,00€

Ternera, pimientos fritos, cebolla frita, guacamole, tomate, lechuga, salsa de queso y guindilla.



Funghi 8,00€
4,00€

Ternera o pollo, queso cheddar, bacón tostado, cebolla crispy, crema de champiñones, tomate y lechuga.



Pulled pork 8,00€
4,00€

Carne de cerdo asada y macerada, lechuga, queso edam y mayo-kimchie con un toque picante.



Cualquier hamburguesa se puede hacer con carne vegetal heura +0,60€

VEGETARIANO/VEGANO

Croqueta queso manchego 1,80€



Croqueta boletus 1,80€

Con crema de castaña.



Romano 2,50€

Caballito vegetal de alcachofa romana y miel de caña.



Nachos caseros vegges 7,50€

Tortillas de maíz cortadas y fritas con guacamole, salsa de queso, pimientos y guindilla picante.



Patatas 4 quesos 8,00€

Patatas frescas fritas, con salsa rústica, mezcla de 4 quesos (mozzarella, semi-curado, cabra y Edam) gratinados y orégano.



VEGETARIANO/VEGANO

Patatas de la casa

6,00€

Patatas frescas fritas con corte casero acompañadas de salsa de queso o guacamole y salsa brava casera.



Hamburguesa vegetal

7,50€

Carne 100% vegetal Heura, queso edam, cebolla pochada, lechuga, tomate y mayonesa.

3,80€



Aabocado

8,50€

Carne 100% vegetal Heura, guacamole, pimientos fritos, lechuga, tomate y aros de cebolla.

4,00€



Tosta

4,80€

Vegetariana

Setas, tomates secos, paté de berenjenas asadas, ajo-perejil, mayonesa y queso semicurado.



Tosta

4,80€

Toscana

Salsa de queso, pimientos fritos, paté de berenjenas asadas, tomates secos y orégano. (Opción vegana con guacamole)



Cualquier hamburguesa se puede hacer con carne vegetal heura +0,60€

Leyendas

SIN GLUTEN

Aunque seguimos protocolos específicos, al trabajar con gluten en la misma cocina no podemos garantizar la ausencia total de contaminación cruzada.

Tapas de barra (preguntar)

Caballitos 2,50€



Romano 2,50€

Caballito de alcachofa romana y miel de caña.

Croquetas



Jamón 2,00€



Boletus 2,00€

Con crema de castaña.



Queso manchego 2,00€



Sepia 2,00€

En su tinta.



Nachos caseros 8,50€

Totopos de maíz fritos, salsa de queso, pimientos fritos, guindilla, guacamole y bacón.



Rulo de cabra a la plancha 9,50€

Medallones de queso de cabra, confituras, frutos secos, miel de caña y regañás.



SIN GLUTEN

Aunque seguimos protocolos específicos, al trabajar con gluten en la misma cocina no podemos garantizar la ausencia total de contaminación cruzada.

Nachos gringos 9,80€

Totopos multicolor, acompañados con carne de cerdo asada, salsa de queso cheddar, jalapeños, guacamole y pimientos fritos.



Tarta de queso de cabra al horno 4,50€

Con confitura de arándanos o fresa.



Coulant de chocolate 4,50€

Chocolate blanco o negro, coulis de frutos rojos y helado de vainilla o fresa.



Ensalada de ahumados 4,00€

Salmón, bacalao y merluza ahumados, cebolleta, olivas negras, alcázaras, tomate rallado, AOVE y eneldo.



Todas las ensaladas y patatas de la carta

Tostas (pan sin gluten +0,50€)

Hamburguesas (pan sin gluten +0,60€)

Leyendas

POSTRES

Tarta de queso de cabra al horno 4,50€

Con confitura de arándanos o fresa.



Coulant de chocolate 4,50€

Chocolate blanco o negro, coulis de frutos rojos y helado de vainilla o fresa.



Gofre belga con chocolate de avellanas 4,00€



Gofre belga con Nutella 4,50€



Gofre belga solo 3,50€



Extra de nata 1,00€



BEBIDAS

Cervezas

Alhambra Especial 1/5	1,50€
Alhambra Especial grifo (pinta)	2,50€
Alhambra Especial grifo (copa)	2,00€
Alhambra Especial grifo (caña)	1,50€
Alhambra 1925 grifo (pinta)	3,50€
Alhambra 1925 grifo (copa)	3,00€
Alhambra Roja Reserva 1/3	3,00€
Alhambra Radler 1/3	2,50€
Alhambra 0,0 1/3	2,50€
Mahou Tostada 0,0 1/3	2,80€
Mahou Maestra Doble Lúpulo 1/3	3,00€

BEBIDAS

Cervezas

Voll Damm Doble Malta 1/3	2,80€
Estrella Galicia 1906 1/3	2,50€
Estrella Galicia Red Vintage 1/3	3,00€
Corona 1/3	2,50€
Judas Blond 1/3	3,50€
Erdinger Trigo 0.5L	3,80€
Franciskaner Trigo 0.5L	3,80€
Estrella Galicia Sin Gluten 1/3	2,50€

BEBIDAS

Refrescos

Tinto de verano La Casera 0,33L	2,00€
Coca-Cola 0,33L	2,00€
Coca-Cola Zero / zero zero 0,33L	2,00€
Fanta Naranja/Limón 0,33L	2,00€
Nestea Limón 0,33L	2,00€
Aquarius Naranja/Limón 0,33L	2,00€
Sprite 0,33L	2,00€
Red-Bull 0,33L	2,50€
Schweppes Tónica/Limón 0,25L	2,00€
Agua 0,5L	1,00€
Agua 1,5L	1,50€

BEBIDAS

Vinos

Pino Doncel 5 meses. Tinto

D.O. Jumilla - Variedades Monastrell, Syrah y Petit Verdot.

Pino Doncel. Blanco

D.O. Jumilla - Variedad 100% Sauvignon Blanc.

Copa 2,70€

Botella 13,50€