

LEÑA

LA ÚLTIMA
ENTREGA



MENÚ FIN DE AÑO

ENTRANTES

Jamón 5 Jotas de bellota 100% ibérico
Foie para untar y ajetes aliñados
Carpaccio de cigala, cebolla caramelizada y caviar
Tartar de chuleta y trufa negra
Vieira a la brasa y esencia de ibérico
Hojaldre de mariscos y crema ahumada
Risotto al parmesano

PRINCIPAL

Wagyu A5, coliflor ahumada y setas

POSTRE

Tarta di rose con mucha vainilla

550€ POR PERSONA

**10% IVA incluido*

**Bebida no incluida*

**Incluye servicio de pan y mantequilla*

**Menú sujeto a cambios*



MENÚ RUINART

ENTRANTES

Jamón 5 Jotas de bellota 100% ibérico
Foie para untar y ajetes aliñados
Carpaccio de cigala, cebolla caramelizada y caviar
Tartar de chuleta y trufa negra
Vieira a la brasa y esencia de ibérico
Hojaldre de mariscos y crema ahumada
Risotto al parmesano

PRINCIPAL

Wagyu A5, coliflor ahumada y setas

POSTRE

Tarta de rose con mucha vainilla

BODEGA

Ruinart R Brut
Pezas Da Portela
Roda I Reserva
Agua, cerveza, refrescos, café o infusión

700€ POR PERSONA

**10% IVA incluido*

**Incluye servicio de pan y mantequilla*

**Menú sujeto a cambios*



MENÚ DOM PÉRIGNON

ENTRANTES

Jamón 5 Jotas de bellota 100% ibérico
Foie para untar y ajetes aliñados
Carpaccio de cigala, cebolla caramelizada y caviar
Tartar de chuleta y trufa negra
Vieira a la brasa y esencia de ibérico
Hojaldre de mariscos y crema ahumada
Risotto al parmesano

PRINCIPAL

Wagyu A5, coliflor ahumada y setas

POSTRE

Tarta de rose con mucha vainilla

BODEGA

Moët & Chandon Dom Pérignon
Charlopin Chablis
La Barroche Châteauneuf-du-Pape Julien Barrot
Agua, cerveza, refrescos, café o infusión

800€ POR PERSONA

**10% IVA incluido*

**Incluye servicio de pan y mantequilla*

**Menú sujeto a cambios*



MENÚ BAR

APERITIVO

Jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico

Entrantes

Foie para untar y ajetes aliñados

Carpaccio curado de vaca vieja, virutas de parmesano
y emulsión de trufa negra

PrINCIPAL

Wagyu japonés A5 de Kagoshima y verduritas asadas

postre

Tarta di rose y crema inglesa con mucha vainilla

250€ POR PERSONA

*10% IVA Incluido

*Bebida no incluida

*Incluye servicio de pan y mantequilla

*Incluye uvas y cotillón

*Menú sujeto a cambios



HORARIOS

El evento se realizará durante la noche del 31 de diciembre de 2025 en horario de cena. Las reservas se realizarán entre las 20.00 y las 21.00h.

CONDICIONES DE RESERVA

Para confirmar la reserva, se requiere el pago anticipado del 100% del menú elegido.

Todos los comensales de la reserva deberán elegir el mismo menú (excepto niños menores de 12 años) y notificar 10 días previos a la reserva el plato principal escogido.

Los menús no son modificables salvo en caso de alergias e intolerancias. Menú infantil aplicable a niños de hasta 12 años.

Los menús están sujetos a cambio por estacionalidad y disponibilidad del producto.

Bodega disponible mientras dura el menú.

FORMAS DE PAGO

El pago total de los servicios se debe abonar con tarjeta bancaria a través de enlace seguro que enviaremos a su email en el momento de realizar el bloqueo de mesa. Dispondrá de 24 horas para confirmar la reserva con el pago.

POLÍTICAS DE CANCELACIÓN

La reserva puede ser cancelada o modificada 72 horas antes de la fecha del evento con un reembolso total del importe abonado previamente. Si cancela o modifica después, le cobraremos el 50% del coste del menú íntegro a la tarjeta facilitada y si cancela en las últimas 24 horas el cargo sería del 100%.

MÁS INFORMACIÓN

Para cualquier tipo de información puede dirigirse a:

reservas@grupodanigarcia.com

Teléfono: 952 764 252

Horario atención al cliente: Lunes a domingo 11:00 a 22:00h;

Para todos aquellos datos que deseen conocer acerca de Leña Marbella:

www.grupodanigarcia.com

LEÑA

RESERVAS

reservas@grupodanigarcia.com

grupodanigarcia.com

