

Una
NOCHEVIEJA

con mucha
CHISPA

LEÑA

— LAS BRASAS X DANI GARCÍA —

AÑO NUEVO I

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

Crema Calabaza, sour cream, langostino tigre y caviar de arenque

PRINCIPAL

Risotto al parmesano y trufa blanca del Piamonte

SEGUNDO

Lomo No Kobe, extra de verduras

POSTRE

Tarta de rose y crema inglesa con mucha vainilla

BODEGA

Copa de bienvenida-AT Roca Brut Reserva 2022

Ca N'Estruc Idoia Tinto 2021

Dido La Universal Tinto 2022

Doña Felisa Moscatel Maestro 50 CL

AT Roca Brut Reserva 2022

Agua, cerveza, refrescos y café o infusión

300€ POR PERSONA

*10% IVA Incluido

*Incluye servicio de pan y mantequilla

*Incluye uvas y cotillón

*Menú sujeto a cambios

LEÑA

— LAS BRASAS X DANI GARCÍA —

AÑO NUEVO II

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

Crema Calabaza, sour cream, langostino tigre y caviar de arenque
Vieira a la brasa con esencia de ibéricos

PRINCIPAL

Risotto al parmesano y trufa blanca del Piamonte

SEGUNDO

Wagyu japonés A5 de Kagoshima y verduritas asadas

POSTRE

Tarta di rose y crema inglesa con mucha vainilla

BODEGA

Copa de bienvenida-AT Roca Brut Reserva 2022

Ca N'Estruc Idoia Tinto 2021

Dido La Universal Tinto 2022

Doña Felisa Moscatel Maestro 50 CL

AT Roca Brut Reserva 2022

Agua, cerveza, refrescos y café o infusión

360€ POR PERSONA

*10% IVA Incluido

*Incluye servicio de pan y mantequilla

*Incluye uvas y cotillón

*Menú sujeto a cambios

LEÑA

— LAS BRASAS X DANI GARCÍA —

AÑO NUEVO III

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

Tartar de chuleta con caviar

Crema Calabaza, sour cream, langostino tigre y caviar de arenque

Vieira a la brasa con esencia de ibéricos

PRINCIPAL

Risotto al parmesano y trufa blanca del Piamonte

SEGUNDO

Wagyu japonés A5 de Kagoshima y verduritas asadas

POSTRE

Tarta di rose y crema inglesa con mucha vainilla

BODEGA

Copa de bienvenida-R de Ruinart Brut

Ca N'Estruc Idoia Tinto 2021

Dido La Universal Tinto 2022

Doña Felisa Moscatel Maestro 50 CL

AT Roca Brut Reserva 2022

Agua, cerveza, refrescos y café o infusión

420€ POR PERSONA

*10% IVA Incluido

*Incluye servicio de pan y mantequilla

*Incluye uvas y cotillón

*Menú sujeto a cambios

LEÑA

— LAS BRASAS X DANI GARCÍA —

INFANTIL

MENÚ

Croquetas de pollo asado

Burger Bull Dani García

Solomillo de ternera con patatas fritas

Helado de Nutella

BEBIDA

Agua y refrescos

70€ POR PERSONA

*10% IVA incluido

Incluye uvas y cotillón

*Hasta 12 años

LEÑA

— LAS BRASAS X DANI GARCÍA —

CONDICIONES

HORARIOS

El evento se realizará durante la noche del 31 de diciembre de 2024 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.

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.

FORMAS DE PAGO

El pago total de los servicios se debe abonar por el link introduciendo los datos de su tarjeta bancaria el mismo día que se realiza el bloqueo de su mesa, dispondrá de 24 horas para ello.

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: +34 911 085 566

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

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

www.grupodanigarcia.com

LEÑA

— LAS BRASAS X DANI GARCÍA —



LEÑA

— LAS BRASAS X DANI GARCÍA —

RESERVAS

reservas@grupodanigarcia.com
grupodanigarcia.com