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

PRINCIPAL

Risotto al parmesano

SEGUNDO

Lomo No Kobe a la brasa, extra de verduras

POSTRE

Tarta di rose y crema inglesa con mucha vainilla

BODEGA

Copa de bienvenida-Juvé & Camps Essential Xarel-lo
Valdesil Sobre Lías 2023
Marqués de Murrieta Reserva 2019
Doña Felisa Moscatel Maestro 50CL
Juvé & Camps Essential Xarel-lo
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 de Calabaza asada, sour cream, langostino tigre y caviar de arenque
Vieira asada 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-Juvé & Camps Essential Xarel-lo
Valdesil Sobre Lías 2023
Marqués de Murrieta Reserva 2019
Doña Felisa Moscatel Maestro 50CL
Juvé & Camps Essential Xarel-lo
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 de Calabaza asada, 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
Valdesil Sobre Lías 2023
Marqués de Murrieta Reserva 2019
Doña Felisa Moscatel Maestro 50 CL
Juvé & Camps Essential Xarel·lo
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.

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 Madrid:
www.grupodanigarcia.com

LEÑA
LAS BRASAS X DANI GARCÍA

LEÑA

LAS BRASAS X DANI GARCÍA

RESERVAS

reservas@grupodanigarcia.com

grupodanigarcia.com