Esta
NOCHEVIEJA
enciende tu
FUEGO
LEÑA
LAS BRASAS X DANI GARCÍA

AÑO NUEVO I

Jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico
Manzana de foie con ajetes tiernos
Carpaccio curado de vaca y trufa negra
Crema de calabaza a la brasa, sour cream, arenque y langostino tigre
Risotto de ave y parmesano
Taco de ribeye a la brasa y setas de invierno

POSTRE

Tarta chocolate y chantilly de vainilla

BODEGA

Juvé & Camps Rosé NV
Valdesil Sobre Lias 2022
Viña Sastre Crianza 2020
FAP Cuvee 79
Agua, cerveza, refrescos y café o infusión

300€ POR PERSONA
10% IVA INCLUIDO
Incluye uvas y cotillón

LEÑA
LAS BRASAS X DANI GARCÍA

AÑO NUEVO II

Jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico
Manzana de foie con ajetes tiernos
Carpaccio curado de vaca y trufa negra
Crema de calabaza a la brasa, sour cream, arenque y langostino tigre
Risotto de parmesano y trufa blanca
Wagyu a la brasa y setas de invierno

POSTRE

Tarta di rose y helado de mantequilla tostada

BODEGA

Juvé & Camps Rosé NV
Valdesil Sobre Lias 2022
Viña Sastre Crianza 2020
FAP Cuvee 79
Agua, cerveza, refrescos y café o infusión

360€ POR PERSONA
10% IVA INCLUIDO
Incluye uvas y cotillón

LEÑA
LAS BRASAS X DANI GARCÍA

AÑO NUEVO III

Jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico
Manzana de foie con ajetes tiernos
Tartar de chuleta de vaca vieja y caviar
Carpaccio curado de vaca y trufa negra
Crema de calabaza a la brasa, sour cream, arenque y langostino tigre
Risotto de parmesano y trufa blanca
Wagyu a la brasa y setas de invierno

POSTRE

Tarta di rose y helado de mantequilla tostada

BODEGA

Ruinart Rosé NV
Pazo Barrantes Flor d Eira 2021
Marqués de Murrieta Reserva 2018
FAP Cuvee 79
Agua, cerveza, refrescos y café o infusión

420€ POR PERSONA
10% IVA INCLUIDO
Incluye uvas y cotillón

LEÑA
LAS BRASAS X DANI GARCÍA

INFANTIL

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 2023 en horario de cena. Las reservas se realizarán entre las 20.00 y las 21.00h.

CONDICIONES DE RESERVA
Para confirmar la reserva el cliente debe introducir los datos de su tarjeta bancaria para realizar la compra del menú elegido. Los menús no son modificables. Solo se podrán modificar en caso de alergias e intolerancias. Menús sujetos a cambio por estacionalidad del producto. Menú infantil hasta 12 años.

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: + +34 952 764 252
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
LAS BRASAS X DANI GARCÍA

RESERVAS

reservas@grupodanigarcia.com

grupodanigarcia.com