



ALÉRGENOS



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS SECOS

LLONZA DE WAGYU A5

150 g de lomo alt. de wagyu,
d'origen Kagoshima
70



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZÚFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

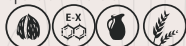
PLOMA DE PORC IBÉRIC

180 g de ploma 100% ibérica
marinada en koji i rostida a la brasa
24

VEGETALS

BURRATA FUMADA

Escalivada d'albergínies, pebrot vermell, tomàquet i ceba



PORRO TORRAT AL CARBÓ

Mortadel·la trufada de porc ibèric, gribiche i avellanes



L'AUTÈNTICA AMANIDA CÈSAR

Feta al moment, làmines curades de vaca vella



ALVOCAT DE MÀLAGA A LA BRASA

Pesto de coriandre jove i salpicó vegetal amb formatge feta



UNA BONICA AMANIDA DE TOMÀQUETS D'HIVERN

Suc d'olives i menta fresca



BABA GANOUSH

Albergínia torrada a la graella aixafada amb oli d'oliva verge extra i pa de pita



PA A LA BRASA AMB TOMÀQUET

Pa de massa mare a la graella amb tomàquet



ENTRADES A LA BRASA

STEAK TÀRTAR FET A TAULA

Steak tàrtar tradicional de filet amb foie gras ratllat



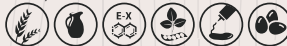
CANELONS A LA CATALANA

Dos canelons de pollastre rostit gratinats, beixamel d'herbes seques



CROQUETES DE BOTIFARRA DE PEROL

Una botifarra de perol ficada dins d'una croqueta (6 uds)



FOIE PER UNTAR

La poma que volia ser foie, alls tendres rostits i pa torrat a la brasa



LLETONS DE VEDELLA AL VI RANCI

Llesques de lletons de vedella a la graella amb vi ranci



PRETZEL DE VEDELLA FUMADA

Vedella fumada lentament, salsa tàrtara, cogombrets i ceba encurtida



EMPANADA DE POLLASTRE

Empanada de butter chicken especiat i formatge cheddar



DEL PORC, TOT N'ÉS BO

SOBRASSADA IBÈRICA

Mel de flors i torrades de pa



"MORCILLA" D'ARRÒS

Puré de poma verda



BOTIFARRA DE PEROL A LA BRASA

Pèsols del Maresme



YAKIPINTXOS

2 unitats

MEATBALL YAKITORI

Cuixa de pollastre picada glacejada amb tare i llimona



MANDONGUILLES DE POLLASTRE

Contra i cuixa picades amb romesco



ALA DE POLLASTRE

Ala de pollastre amb llimona



CUIXA DE POLLASTRE

Yuzu kosho verd



PIT DE POLLASTRE

Pesto verd d'alfabrega i koji



LA MEDITERRÀNIA A LA BRASA

BOGAVANT A LA GRAELLA

Beurre blanc de palo cortado +10 g de caviar



GAMBA VERMELLA

Gamba vermella de Palamós a la brasa



ESCAMARLÀ A L'UNILATERAL

Escamarlà a la brasa obert per l'esquena



MAR I MUNTANYA

Espardenyes a la brasa i peus de porc



SIPIONETES A LA BRASA

Sipionetes acaronades per la brasa, alfàbrega i pernil ibèric



VENTRESCA DE TONYINA A LA GRAELLA

Ventresca de tonyina vermella a la graella, juliana de verdures i vinagreta cítrica



LLOBARRO MADURAT 3 DIES

Pell confitada de llimona i oli d'oliva





LA BURGER QUE VA DONAR SENTIT A TOT®

Dues baby burgers, l'icònica salsa bull®, pa pretzel i formatge havarti
Versió de la burger servida al restaurant Dani García 3* Michelin l'any 2019



NO TOT ÉS BRASA

FILET ARREBOSSAT

Wiener Schnitzel de vedella
blanca fregit com una milanesa



COSTELLETES DE XAI

Costelletes de xai lletó a la paella,
font de patates, all i ceba



CUA DE BOU ESTOFADA

Fricandó clàssic de vedella



TODO AL ROJO

Marca creada en exclusiva per DG i ~~TXOGITXU~~
per ~~LEÑA~~ Marbella, Madrid, Dubai i Barcelona

TXULETA ESPECIAL DG

1 kg de txuleta de vaca vella clandestina, 45 dies de maduració

TOMAHAWK DE VEDELLA

1,3 kg de tomahawk de vedella jove, 25 dies de maduració

PORTERHOUSE DE VEDELLA

1 kg de T-bone de vedella jove, llom pintat amb miso i filet

RIBEYE DE VACA VELLA

600 g de txuleta de llom alt sense os

RIBEYE BLACK ANGUS

600 g de xuleta de vaca vella americana

TOTA LA LLENYA AL FOC

LLONZA DE WAGYU A5

150 g de llom alt de wagyu
d'origen Kagoshima



FILET DE VEDELLA

200 g de filet de vedella

PLOMA DE PORC IBÈRIC

200 g de ploma 100% ibèrica
marinada en koji i rostida a la brasa

GUARNICIONS

CEBA GRATINADA I TRUFADA



BIMI ROSTIT, romesco i avellanes



VERDURES MARINADES amb llima



PURÉ DE PATATA homenatge a

Robuchon



PATATES FREGIDES

SALSES

FOYOT



BERNESA



CHIMICHURRI



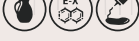
PEBRE VERD



XAMPINYONS a la crema



MOSTASSA



POSTRES

TIRADITO DE PINYA ROSTIDA

Tiradito de pinya rostida lentament,
fruita de la passió i caramels refrescants



SAVARIN HOMENATGE A DUCASSE



Amb rom Brugal 1888

Amb Armagnac VSOP

CHAWANMUSHI DOLÇ

Chawanmushi dolç, flors de romaní i yuzu



SOUFFLÉ D'AVELLANES

Soufflé d'avellanes estil Leña i sorbet de yuzu i menta fresca



PASTÍS DE XOCOLATA

Pastís de xocolata cremosa i avellanes torrades



PASTÍS DE POMA

Pastís de poma amb ametlla i gelat de canyella



TARTA DI ROSE

Tarta di rose de la mia mamma amb 2 boles de gelat de mantega torrada



COCKTAILS

MADAGASCAR

CORNAMENTA

MULE MULE

WHISKY SOUR DE CALABAZA

LEÑERO

OCASO

MEXICA

RUBI

PINK MARI

VIEJO NEGRONI

DG MARTINI

PREHISTÓRICO

FLOR EN ASCUAS

TIRAMISÚ DE BANANA